

Velkommen til Nystua

Nystua ble bygget i 1895 av arkitekten Bredo Greve og tilhørte den tiden Gausdal Sanatorium. Nystua ble brukt som residens for bedre herrer som den danske forfatter Holger Drachmann, Lord Tedder og General Patton....det er mye historie i veggene.

Advokat Ramm kjøpte seg inn i hotellet i 1937(hotellet omfattet også Nystuen). I 1949 solgte Ramm seg ut av hotellet, men overtok ved denne handelen Nystuen, som familien hadde som privat hytte inntil den ble solgt i 2002.

I dag er Nystua en del av Olav Thon Gruppen og Skeikampen Resort.

A la Carte Restauranten er i dag drevet i regi av Thon Hotel Gausdal.

Matkonseptet er hovedsakelig basert på lokale råvarer med en middelhavsvri av vår kokk Morten Flink. Atmosfæren er som før, rustikk, hyggelig og avslappet.

Vi har plukket ut noen delikate viner som passer til alle rettene på menyen Spør gjerne betjeningen om anbefalinger.

God appetitt!

Welcome to Nystua

Nystua was built in 1895 by architect Bredo Greve and was at that time part of Gausdal Sanatorium. Nystua was used as a private residence by gentlemen such as the famous Danish writer Holger Drachmann, Lord Tedder and General Patton.. There is plenty of history in the walls at Nystua.

Lawyer Ramm purchased the Hotel in 1937(where Nystuen was part of the hotel). In 1949 Ramm sold the hotel and kept Nystuen, where the family used it as a private cabin until it was sold in 2002.

Nystua is today part of the Olav Thon Group and Skeikampen Resort.

Our A la Carte restaurant is today run by Thon Hotel Gausdal.

Our food concept is based on local raw materials with a touch of Mediterranean cuisine by our Chef Morten Flink. The atmosphere is as always, rustic, pleasant and relaxed.

We have selected a range of delicate wines to accompany the menu. Do not hesitate to ask our staff for recommendations.

Enjoy your meal

Forretter 🍴 Starters

Oksecarpaccio servert med Kalamataoliver, ruccola, pinjekjerner og balsamico.

Beefcarpaccio served with Kalamata olives, ruccola, pine nuts and balsamico.

Kr. 95,-

Dagens suppe servert med fersk hjemmembakt brød.

Soup of the day served with home baked bread.

Kr.79,-

Hvitløksbrød servert med tapas av oliven og soltørkede tomater.

Garlic bread tapas with olives and sundried tomatoes.

Kr.69,-

Hovedretter 🍴 | *Main courses*

Indrefilet av elg servert med sauterte poteter, sopp og vilt/tyttebærsaus. Rørt tyttebær serveres ved siden av.

Elk tenderloin served with saute potatoes, mushrooms dressed with an airmelles/game sauce. Red whortleberry served on the side.

Kr. 289,-

Indrefilet av okse servert med gratinerte poteter, sauterte grønnsaker og hjemmelagd peppersaus.

Beef tenderloin served with gratinated potatoes, saute vegetables, home made pepper sauce.

Kr. 245,-

Norsk ørretfilet servert med troll poteter, grønnsaker fra Middelhavet og urtesaus. Hjemmelagd flatbrød fra Heidal serveres ved siden av.

Filet of Norwegian trout grilled with troll potatoes, Mediteranean vegetables dressed with hearbs and whitewine saus. Home made flat bread from Heidal is served on the side.

Kr.215,-

Fisk og skalldyrs Bouillabaise servert med aioli og hjemmbakt hvitløksbrød.

Fish and sea shell Bouillabaise served with aioli and home baked garlic bread.

Kr.195,-

Desserter 🍴 | *Desserts*

Sjokoladefondant servert med vaniljeiskrem og jordbær.

Chocolate fondant served with vanilla ice cream and strawberries.

Kr. 95,-

Diverse iskrem.

Selection of ice cream.

Kr. 85,-

Molte creme brulee med lavendel.

Cloudberry creme brulee and lavendel.

Kr. 95,-

Barn 🍴 | *Children*

Osteburger med potetbåter.

Cheeseburger with potato boats.

Kr. 79,-

Pølser med hjemmelagd potetmos.

Sausage and home made potato puree.

Kr. 65,-

Pasta Bolognese.

Pasta a la Bolognese.

Kr. 65,-

Rødvin ☞ **Red wine**

GRAN FEUDO RESERVA

Gran Feudo Reserva har dyp rød moden farge. Vinen har flott fruktspekter med preg av sorte bær, stenfrukter og vanilje fra 18 mnd. lagring på franske fat. Kompleks og velstrukturert vin med fint integrert eikepreg og lang, kraftig ettersmak. Okse, lam og vilt.

Kr 375,-

FAUSTINO VII

Bodegas Faustino Martinez er et familie- eiet selskap i Rioja i det nordlige Spania. Egenproduksjon av druer av meget høy kvalitet gjør at Faustino er den udiskutable leder i det norske markedet for Reserva og Gran Reserva viner. Alle druene de benytter i vinproduksjon kommer fra Oyón i området Rioja Alavesa. Faustino VII er den yngste av Faustinos rødviner. Den har kun fått kort fatlagring. Ren rød farge med undertoner av oker, fint fruktig preg, elegant og velbalansert med en rund ettersmak, god fylde. Okse, lam og vilt.

Kr 390,-

MONTERIO TEMPRANILLO

Monterio Tempranillo er en spansk rødvin som har rett til kvalitetsbetegnelsen Vino de la Tierra. Monterio er laget av Spanias nasjonal drue - Tempranillo som gir viner med stor karakter og høy kvalitet. Produsenten, Bodegas Victorianas er et selskap i den velrenommerte Faustino-gruppen, mest kjent for sine viner fra Rioja. Dyp rødfarge, saftig fruktighet med innslag av røde bær, ren stil god fylde.

Kr 330,-

POETICA DI NOTTE

Poetica di Notte har en dyp rød farge, med smak av mørke bær som bjørnebær og kirsebær. Vinen har duft av mørke frukter, blant annet plommer. Vinen er krydret i stilen og frisk i avslutningen.

Kr 345,-

CANALETTO PRIMITIVO DI PUGLIA

Canaletto Primitivo kommer fra regionen Salento helt sør i Puglia på Italias hæl. Vinen har rik og intens duft av mørke bær med innslag av krydder og vanilje fra 12 måneders fatlagring. En fyldig og aromatisk vin med fruktpreget ettersmak.

Kr 360,-

BEAUJOLAIS VILLAGES

Saftig ungdommelig bæranslag, innsmigrende stil med bløte tanniner, saftig finish. Perfekt til torsk og annen hvit fisk.

Kr 485,-

A LA PETITI FERME

A la Petite Ferme er en moderne laget rødvin med opprinnelse i det klassiske området Madiran i Sør-Vest Frankrike. Vinen har dyp rød farge, med duft av mørke bær og krydder i retning anis og pepper. Smaken er stoffrik med mye frukt, god struktur, og lang ettersmak. A la Petite Ferme er en ueiket Madiran.

Kr 390,-

MARQUIS D'ALBAN ROUGE

Marquis d'Alban Rouge har flott rød farge med lett modent preg. Vinen er en klassisk drikkelkar Bordeaux med saftig frukt og fint integrerte, myke tanniner.

Kr 390,-

Rose vin 🍷 Rosé wine

GRAN FEUDO ROSADO

Gran Feudo Rosado har flott jordbærrød farge. Vinen har elegant friskhet og integrert aroma av blomster og frukt. Vinen har ikke vært presset, kun naturlig avsilt most.

Kr 375,-

Dessertvin 🍷 Dessert wine

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CASOTTO DEL MERLO

Vinen har klar rød mot violett farge. Duften er karakteristisk av kirsebær, mandel og fersken. Smaken er kraftig og varm, søtlig i anslaget med innslag av roser og fiol med fint eikepreg.

Kr 499,-/flaske

Kr 69,-/0,04l

Hvitvin ☞ *White wine*

DOMAIEN DE MAUBET

Vinene fra Domaine de Maubet er hyppige medaljevinnere i konkurranser både i Frankrike og i andre land, og er svært populære på grunn av sin sjarmerende stil og gunstige pris. Lys strågul, avdempet aroma, flott fruktig smak med innslag av stikkelsbær og solbær, frisk, god fylde. Tørr.

Kr 345,-

CHABLIS DOM.MALANDES

Domaine des Malandes er en familieeiendom i Chablis.. Sjelden bruk av eikefat hos Domaine Les Malandes resulterer i ultra rene, klokkeklare viner tvers gjennom hele produksjon. Lys strågul, fruktig bouquet med innslag av flint, stor fruktig smak med mineralske overtoner, frisk, middels fylde. Tørr. Passer perfekt til Carpaccio.

Kr 545,-

Champagne & musserende vin



Champagne & sparkling wine

A .LAURANCE

En frisk musserende vin som har en ekstra omgang med naturlig gjæring på tanken. Vinen har delikat gyllen farge og fine bobler. Duften er fruktig med hint av ananas, tørket frukt og en anelse krydder.

Kr 320,-

NICOLAS FEULLATTE

Middels dyp strågul. Moden fruktighet med innslag av gjærbakst og mineraler.

Kr 695,-

VEUVE CLICQUOT

Det er produksjon av slik vin, at kunsten å lage Champagne kommer til sin rett. Veuve Clicquot Brut Yellow label balanserer to motvirkende faktorer fylde og finesse. Den passer ypperlig som aperitif, men er også et godt følge til mat.

Kr 1200,-

Vin – glass  *Wine – glass*

<i>Husets hvitvin – house white wine</i>	<i>Kr 70,-</i>
<i>Husets rødvin – house red wine</i>	<i>Kr 70,-</i>
<i>Alkoholfriviner/ flaske – Nonalcoholic wines/bottle</i>	<i>Kr 280,-</i>

Øl - fat  *Beer – tap*

<i>glass 0,5l</i>	<i>Kr 66,-</i>
<i>glass 0,6l</i>	<i>Kr 69,-</i>

Mineralvann  *Mineral water & sodas*

<i>Coca Cola 0,5l</i>	<i>Kr 30,-</i>
<i>Coca Cola light 0,5l</i>	<i>Kr 30,-</i>
<i>Coca Cola Zero 0,5l</i>	<i>Kr 30,-</i>
<i>Fanta 0,5l</i>	<i>Kr 30,-</i>
<i>Sprite 0,5l</i>	<i>Kr 30,-</i>
<i>Ice tea 0,5l</i>	<i>Kr 39,-</i>
<i>Burn 0,25l</i>	<i>Kr 38,-</i>

Brennevin & Likører ☹ *Spirits & Liqueurs*

<i>Jägermeister 4cl</i>	<i>Kr 75,-</i>
<i>Gin 4cl</i>	<i>Kr 70,-</i>
<i>Whisky 4cl</i>	<i>Kr 70,-</i>
<i>Vodka 4cl</i>	<i>Kr.70,-</i>
<i>Cognac (Braastad v.s.o.p.) 4cl</i>	<i>Kr 78,-</i>
<i>Cognac (Braastad XO) 4cl</i>	<i>Kr 98,-</i>
<i>Hot and sweet 4cl</i>	<i>Kr 70,-</i>
<i>Tequila 4cl</i>	<i>Kr 78,-</i>
<i>Baileys 4cl</i>	<i>Kr 65,-</i>
<i>Tia maria 4cl</i>	<i>Kr 65,-</i>

Miks drikker ☹ *Mixed drinks*

<i>Fjellbakk (Vodka, Aquavit, Juice, Sprite,)</i>	<i>Kr 88,-</i>
<i>Gin/Vodka/Whisky & Cola/Sprite/Tonic</i>	<i>Kr 80,-</i>

Kaffe & Te & Kakao ☹ *Coffee & Tea & Hot chocolate*

<i>Kaffe</i>	<i>Kr 27,-</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Kr 29,-</i>
<i>Cafe latte</i>	<i>Kr 29,-</i>
<i>Sjokolade</i>	<i>Kr 29,-</i>
<i>Te / Toddy – Tea / Blackcurrant drink</i>	<i>Kr.27,-</i>

**TAKK FOR BESØKET,
HJERTELOG VELKOMMEN TILBAKE!**

Åpent hver lørdag fra kl.19.00 til ll.21.30

For bordbestilling, vennligst ring:

☎ +47 46638097

✉ Thon hotel Gausdal, Nystua, 2652 Svingvoll

🖱 www.skeikampen.no

**THANK YOU FOR VISITING NYSTUA,
YOUARE WARMLY WELCOME BACK!**

Opened every Saturday between 19.00 & 21.30

For reservations kindly call:

☎ +47 46638097

✉ Thon hotel Gausdal, Nystua, 2652 Svingvoll

🖱 www.skeikampen.com