



JULEMENY

Forrett

Rakfisktartar kr 199,-

Serveres med knekkebrød, gressløk, eple og sennepssaus.

Anbefaltvin / øl / alkoholfri drikke: Musserende vin / Liefmans fruitesse / Perlende tyttebær

Allergener: Melk, fisk, egg, sennep.

Hovedretter

Juletallerken kr 449,-

Svineribbe, julepølse og medisterkake.

Serveres med kokt potet, rødkål, surkål, rosenkål, sviker og julesaus.

Anbefaltvin / øl / alkoholfri drikke: Ripasso eller Riesling trocken / Juleøl / Ingefærøl

Allergener: Hvete (gluten), melk, selleri, soya

Pinnekjøtt-tallerken kr 535,-

Serveres med vossakorv, kålrabistappe, kokt potet, stekt eple og sjysaus.

Anbefalt vin / øl / alkoholfri drikke: Barbera eller Chenin blanc / Juleøl / Ingefærøl

Allergener: Melk, selleri, soya

Lutefisk kr 585,-

Må forhåndsbestilles, minimum 5 personer

Serveres med kokt potet, lefse, bacon, ertestuing og sirup.

Anbefaltvin / øl / alkoholfri drikke: Riesling sekt brut / IPA / Perlenderabarbra

Allergener: Hvete (gluten), melk, fisk.

Desserter

Karamellpudding kr 159,-

Karamellpudding servert med karamellsaus, friske bær og krem.

Anbefaltvin / øl / alkoholfri drikke: Tokaji / Bayer / Kaffe

Allergener: Melk, Egg

Riskrem kr 149,-

Riskrem servert med rødsaus.

Anbefaltvin / øl / alkoholfri drikke:

Moscato / Bayer / Julebrus

Allergener: Melk

