

JULEMENY

Forrett

Rakfisktartar kr 199,-

Serveres med knekkebrød, gressløk, eple, kaviar og sennepssaus.

Anbefalt vin/alkoholfri drikke: Musserende vin/Liefmans fruitesse/Perlende tyttebær

Allergener: rug, havre, hvete (gluten), melk, fisk, egg, sennep.

Hovedretter

Juletallerken kr 425,-

Svineribbe, julepølse og medisterkake.

Serveres med kokt potet, rødkål, rosenkål, svisker og julesaus.

Anbefalt vin/alkoholfri drikke: Ripasso eller Riesling trocken/Juleøl/Ingefærøl

Allergener: hvete (gluten), melk.

Pinnekjøtt-tallerken kr 499,-

Pinnekjøtt fra Røroskjøtt, serveres med vossakorv, kålrabistappe, kokt potet, stekt eple og sjysaus.

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

Allergener: Melk, selleri.

Lutefisk kr 499,- *Må forhåndsbestilles, minimum 6 personer*

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

Anbefalt vin/alkoholfri drikke: Ripasso eller Riesling trocken/Juleøl/Ingefærøl

Allergener: Hvete (gluten), melk, fisk.

Desserten

Karamellpudding kr 125,-

Karamellpudding servert med karamellsaus, friske bær og krem.

Anbefalt vin/alkoholfri drikke: Tokaji/Bayer/Kaffe

Allergener: Melk, Egg

Riskrem kr 125,-

Riskrem servert med rødsaus.

Anbefalt vin/alkoholfri Moscato/Bayer/Julebrus

Allergener: Melk