



JULEMENY

Forrett

Rakfisktartar kr 199,-

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

Anbefalt vin / øl / alkoholfri drikke: Musserende vin / Liefmans fruitesse / Perlende tyttebær
Allergener: rug, havre, hvete (gluten), melk, fisk, egg, sennep.

Hovedretter

Juletallerken kr 449,-

Svineribbe, julepølse og medisterkake.

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

Anbefalt vin / øl / alkoholfri drikke: Ripasso eller Riesling trocken / Juleøl / Ingefærøl
Allergener: Melk, selleri, soya

Pinnekjøtt-tallerken kr 525,-

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 575,- *Må forhåndsbestilles, minimum 6 personer*

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

Anbefalt vin / øl / alkoholfri drikke: Riesling sekt brut / IPA / Perlende rabarbra
Allergener: Hvete (gluten), melk, fisk.

Desserter

Karamellpudding kr 139,-

Karamellpudding servert med karamellsaus, friske bær og krem.

Anbefalt vin / øl / alkoholfri drikke: Tokaji / Bayer / Kaffe
Allergener: Melk, Egg

Riskrem kr 139,-

Riskrem servert med rødsaus.

Anbefalt vin / øl / alkoholfri drikke: Moscato / Bayer / Julebrus
Allergener: Melk