

JULEMENY

FORRETT

Gravlaks

Serveres med grovt brød, salat, potetsalat, sennepssaus, posjert egg, reddik og dill.

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

Pris: 159,-

Skagenrøre

Serveres med grov toast, potetsalat, reker, krepsehaler, lodderogn, sitron og dill.

Allergener: Gluten (rug, hvete), skalldyr, melk, egg.

Pris: 159,-

Rakfisk

Serveres med potetlefse, mandelpotet, rødløk, gressløk og rømme.

Allergener: Fisk, melk.

Pris: 179,-

LUNSI

Julelunsjtallerken

Lun ribbe og medisterkake med rødkål. Snitter med røkelaks, eggerøre og Skagenrøre. Lammerull, sylte, potetsalat, salat, potetlefse og sennep.

Allergener: Sulfitt, sennep, egg, hvete, gluten, skalldyr.

Pris: 325,-

HOVEDRETT

Tradisjonell Juletallerken

Ribbe, julepølse, medisterkake, surkål, kokte mandelpoteter, tyttebær og julesaus.

Allergener: Sulfitt, gluten (hvete)

Pris: 425,-

Stor Juletallerken

Ribbe, julepølse, medisterkake, pinnekjøtt, rotmos, surkål, kokte mandelpoteter og julesaus.

Allergener: Sulfitt, gluten (hvete).

Pris: 525,-

Pinnekjøtt

Serveres med rotmos, julepølse og kokte mandelpoteter.

Allergener: Melk.

Pris: 499,-

Torsk

Serveres med bacon, kokte mandelpoteter, ertepurè og stilk-kaperssmør.

Allergener: Fisk, melk.

Pris: 355,-

DESSERT

Riskrem

Serveres med jordbærsaus

Allergener: Melk.

Pris: 135,-

Sjokoladefondant

Serveres med kokos sorbet.

Allergener: Gluten (hvete), melk.

Pris: 135,-

Crème brûlée

Allergener: Gluten (hvete), melk.

Pris: 135,-