

Meny ~ kr 525,-

Gravlaksmosaikk med puffedes gresskarkjerner og dillemulsjon

(Allergener: egg, fisk, sennep)

Juletallerken med klassisk tilbehør

(Allergener: melk, soya, sennep)

Riskrem med rødsaus

(Allergener: melk)

Husets julebord ~ Kr 695,-

Kalde retter:

Røket laks med eggerøre *(egg, fisk, melk)*

Gravlaks med sennepssaus *(fisk, sennep)*

Røkt ål *(fisk)*

Fekskvannskreps *(skalldyr)*

Dampede blåskjell *(skalldyr)*

Rakørret med tradisjonelt tilbehør *(fisk)*

Tre slag sild *(fisk)*

Spekemat

Sylte *(sennep)*

Oster *(melk)*

Brød og smør *(hvete, melk)*

Varmmat:

Ribbe

Medisterpølser

Medisterkaker

Surkål

Rødkål

Julesaus *(melk, soya, sennep)*

Pinnekjøtt

Rotmos *(melk)*

Kokte poteter

Tyttebær

Dessert:

Riskrem med rød saus *(melk)*

Tradisjonell juletallerken

Juletallerken med klassisk tilbehør ~ Kr 315,-

(Allergener: melk)

Pinnekjøtt med vossakorv, rotmos og kokte poteter ~ Kr 345,-

(Allergener: melk)

Riskrem med rødsaus ~ Kr 95,-

(Allergener: melk)

Karamellpudding med karamellsaus og krem ~ Kr 95,-

(Allergener: egg, melk)

Julens lille lunsjbord ~ Kr 495,-

Kalde retter:

Røket laks med eggerøre *(egg, fisk, melk)*

Gravlaks med sennepssaus *(fisk, sennep)*

Tre slag sild *(fisk)*

Sylte med rødkål

Kald ribbe med surkål

Kalkun med rødbetsalat

Brød og smør *(hvete, melk)*

Varme retter:

Ribbe

Medisterpølser

Medisterkaker

Surkål

Rødkål

Julesaus *(melk, soya, sennep)*

Kokte poteter

Tyttebær

Dessert:

Riskrem med rød saus *(melk)*

