



FORRETT

RAKFISK FRA SLIDRE I VALDRES

165KR

Lefse, lettsyltet rødløk, gressløk og rømme. Liten/stor.
1,2,6(Hvetemel),7,14.

ET UTVALG AV SILD

135KR

Tre sorter sild med rugbrød, syltet løk og sprø rødbete.
1,2,6(H),7,10,14.

ERTESUPPE MED LUTFISK

125KR

Cremé fraiche og bacon.
1,7,10,14.

ALLERGENER

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk 8. Skalldyr 9. Bløtdyr
10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt.

BY:Bygg, H:Hvete, HE:Havre, HN:Hasselnøtt, MA:Mandel, R:Rug, SP:Spelt, V:Valnøtt



H O V E D R E T T

ENTRECÔTE

*Karamellisert blomkål, rosenkål,
gratinerte poteter og Bearnaisesaus.
1,2,6(H),7,10,14.*

295KR

OVNSBAKT ISHAVSTORSK

*Smørdampet broccoli, bacon,
mandelpoteter med dill og hvit saus.
1,6(H),7,14.*

285KR

KALKUNBRYST

*Rosenkål, blomkål, nyrørte tyttebær, kokte poteter og
fløtesaus.
1.*

285KR

ALLERGENER

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk 8. Skalldyr 9. Bløtdyr
10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt.

BY:Bygg, H:Hvete, HE:Havre, HN:Hasselnøtt, MA:Mandel, R:Rug, SP:Spelt, V:Valnøtt



H O V E D R E T T

LUTEFISK

Tilberedt på klassisk vis med ertesting, bacon og kokte poteter.

Andre gangs servering 90,-
1,7.

365KR

JULETALLERKEN

Svineribbe med sprøstekt svor, hjemmelagede medisterkaker, surkål, rødkål, svsker, nyrørte tyttebær, kokte poteter og julesaus.

1,6(H),10,11,14.

295KR

PINNEKJØTT AV LAM

Tilberedt på klassisk vis med kålrabistappe, kokte poteter og sj.

Andre gangs servering 90,-

365KR

ALLERGENER

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk 8. Skalldyr 9. Bløtdyr
10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt.

BY:Bygg, H:Hvete, HE:Havre, HN:Hasselnøtt, MA:Mandel, R:Rug, SP:Spelt, V:Valnøtt



DESSERT

RISKREM

95 KR

Julens favoritt med rød saus.

1,6(H).

SJOKOLADE GANACHE

135 KR

Vanilje yoghurt og glaserte bær.

1,2, 4(spor av), 6(H).

OSTEFAT

135 KR

Dagens utvalg av oster.

Allergen: spør betjeningen.

ALLERGENER

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk 8. Skalldyr 9. Bløtdyr
10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt.

BY:Bygg, H:Hvete, HE:Havre, HN:Hasselnøtt, MA:Mandel, R:Rug, SP:Spelt, V:Valnøtt