

Forrett

Julesild ^{1,2,6(H),7,14}

Rømme, søvløk, rødbete, vårløk og rugbrød chips

Kr. 115,-

Kalkunbryst ^{1,4(pistasj)}

Rosenkål, nyrørte tyttebær, sprø pastinakk

Kr. 125,-

Vingers fiskesuppe ^{1,7,8,9,14}

Skalldyr, fisk, grønnsaker og karse

Liten kr. 135,-

Stor kr. 225,-

Allergen:

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

Hovedrett

Ovnsbakt torsk ^{1,6(H),7,14}

Rosenkål, gulrøtter, gaffelmoste mandelpoteter med dill og baconsaus

Kr. 295,-

Juletallerken ^{1,6(H),10,11,14}

Svineribbe med sprø svor, hjemmelagede medisterkaker, surkål, rødkål, sviker,
nyrørte tyttebær, kokte poteter og julesaus

Kr. 315,-

Pinnekjøtt av lam ¹

Tilberedt på klassisk vis med kålrabistappe, kokte poteter og sju

Kr. 365,-

Hjemmelaget burger ^{1,2,6(H),12,14}

Sprøstekt bacon, pommes frites og løkringer

Kr. 215,-

Entrecôte ^{1,2,6(H),7,10,14}

Blomkålpuré, smørstekte brokkolini og karamellisert kålrot,
gratinerte poteter og trøffelsaus

Kr. 325,-

Allergen:

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 ¹

Julens favoritt med vår hjemmelagede røde saus

Kr. 95,-

Salt karamell og hvit sjokolade ganache ^{1,2,4(spor av)}

Sukkerbrød og multesorbet

Kr. 115,-

Ostefat

Dagens utvalg av oster

Allergen: spør betjeningen

Kr. 135,-

Allergen:

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