

JULEMENY

FORRETTER

GRAVET FJELLØRRET 180,-

syltet blomkål - fritert potetkake - dillolje - rømmesaus

(allergener: fisk, sulfitt, hvete, melk, sennep)

RØDBETETARTAR 165,-

syltede og saltbakte rødbeter - urtemajones - gresskarkjerner - rugbrød

(allergener: egg, sennep, rug, hvete)

BLINIS OG LØYROM 255,-

3 bokvetepannekaker - løyrom - rødløk - rømme

(allergener: fisk, hvete, bygg, egg)

HOVEDRETTER

CONFITERTE ANDELÅR 390,-

sellerirotpure - spisskål - eplesjy - kirsebær

(allergener: melk, selleri, sulfitt)

PINNEKJØTT 460,-

kålrabistappe - vossakorv - pinnefett

(allergener: melk, hvete, sulfitt)

BIENS RIBBE 410,-

medisterkake - julepølse - rødkål - julesaus

(allergener: melk, hvete, sennep, sulfitt)

PERSETORSK 390,-

ertepure - kål - smørsaus - ørretrogn

(allergener: melk, sulfitt, fisk)

NØTTESTEK 345,-

sopp - rødkål - poteter

denne retten serveres også vegansk

(allergener: bygg, hvete, valnøtter, melk)

DESSERTER

RISKREM 145,-

ristet plomme - karamellisert hvit sjokolade - hasselnøtter

(allergener: melk, sulfitt, hasselnøtt)

BRENT OSTEKAKE 145,-

rørte multer - crumble

(allergener: melk, hvete, egg, sulfitt)

SJOKOLADEMOUSSE 145,-

mørk sjokolade - hvit sjokoladesaus - bær

(allergener: melk, egg)