

Julemeny 2023

Julekoldtbord kr 366,-

Aquavit- og fenikkelbakt ørretfilet med pepperrotkrem

Røkelaks med eggerøre og julesalat

Pepperstekt ribbe og rødkålsalat

Norske juleskinke med waldorfsalat

Krydderstekt kyllinglår med aspargespotet (varm)

Klassisk julekoldtbord kr 409,-

Urtebakt kveite med Rømmedressing

Røkelaks med eggerøre og julesalat

Gravet laks med husets sennepssaus

Appelsinmarinert kalkunfilet med waldorfsalat

Urtefrikadeller med aspargespotet

Oster med garnityr

Julespyd

(Medisterkake og pølse, ribbe og sviker på spyd)

Luksus julekoldtbord kr 629,-

Helkøkt ørret med pepperrotkrem

Aquavit gravet laks med husets sennepssaus

Marinerte reker

Pannestekte kamskjell

Ristet sjøkreps

½ kokt hummer

Honningglasert andebryst med rødkålsalat

Rosa stekt hjortepomme med tyttebærkrem og syltet sopp

Spekemat, eggerøre og potetsalat

Multemousse

Julesnitter kr 176,-

Røkelaks, eggerøre og gressløksalat

Håndpillede reker med majones

Roastbiff, remulade og Cherry tomat

Sylte, egg og Dattler

Ribbe, svsker og grov sennep

Kald juletallerken kr 252,-

Dagens sild

Marinert fetaost

Urtebakt ørretfilet med pepperrotkrem

Lefse med røkelaks

Pepperstekt ribbe med grov sennep

Roastbiff med potetsalat

Lårstek av landkylling med waldorfsalat

Norsk spekemat med eggerøre

Brød og smør

Juletapas kr 446,-

Kalde retter:

Pepperlaksrullade fylt med vilspinat

Fylt paprika med fetaost

Parmaskinke med dadler

Pepper pecorino med aprikos

Gravet laks på spyd med karridressing

Marinerte oliven

Spanske grønnsaker

Varme retter:

Urtefrikadeller

Pepperstekt ribbe

Krydret kylling fra Stange gård

Ristet scampi

Meldhava mergez (grøv pølse) med sennepsdipp

Brød, dipper og smør

Tillegg til koldtbord:

Assortert varm julemat kr 163,-

Pinnekjøtt med tilbehør kr 215,-

Assortert spekemat med tilbehør kr 174,-

Assortert sild (3typer) kr 104,-

Gløgg uten vin med tilbehør kr 50,-

Gløgg med vin med tilbehør kr 62,-

Varm julelunsj

Ribbe, grov medisterkake, kr 258,-
Julepølse, rødkål, surkål, tyttebær og julesaus
og mandelpotet

3-retters julemiddag

Forretter:

Parmaskinke med nøtter, dadler og
aprikos, servert med kulesalat kr 142,-

Rakfisktartar servert med løk,
creme fraiche og lefse kr 152,-

Hovedretter:

2 serveringer, kr 373,-
Ribbe, grove medisterkaker, julepølse
rødkål, surkål, tyttebær, julesaus
og mandelpotet

1 servering, kr 409,-
Pinnekjøtt, vossakorv, kålrabistappe
mandelpotet og sennep

1 servering, kr 352,-

Hjortepomme på norsk manér

Sesongens grønnsaker, tyttebær,
aspargespotet og kremet portvinssaus

Dessert:

Riskrem med rød saus kr 95,-

Pannacotta m/skogsbær og multecoulis Kr 125,-

