

Julemeny 2022

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 svsker 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 jule tallerken 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
Peppersteekt ribbe
Krydret kylling fra Stange gård
Ristet scampi
Meldhava mergez (grøv pløse) 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,-

Hjorteplomme på norsk manér
Sesongens grønnsaker, tyttebær,
aspargespotet og kremet portvinssaus

Dessert:

Riskrem med rød saus kr 95,-

Pannacotta m/skogsbær og multecoulis Kr 125,-