

Julemeny 2016

**Sett sammen din 3-retter
velg en forrett, hovedrett og dessert
for 595.-**

Forretter / Starters

Rakørret servert med tradisjonelt tilbehør

Fermented trout with traditional accompaniments

165,-

Røkelaks i skiver servert med kaviar, frisk salat og pumpeknoll

Smoked salmon served with caviar, salad and pumpeknoll

165,-

Skagenrøre på pumpeknoll med salat og sitron

*Shrimp in dill mayonnaise on pumpeknoll,
served with salad and lemon*

165,-

Hovedretter / Main courses

Lutefisk servert med tradisjonelt tilbehør

Lutefisk with traditional accompaniments

395,- (Påfyll / additional serving, kr. 150,-)

Rakørret servert med tradisjonelt tilbehør

Fermented trout with traditional accompaniments

395,-

Pinnekjøtt servert med kårabistappe, vossakorv og sjy

Salted lamb ribs with mashed rutabaga, sausage and gravy

395,- (Påfyll / additional serving, kr. 150,-)

**Juletallerken med ribbe, medisterkaker og pølse,
rødkål, eple, sviske og julesaus**

*Christmas platter with pork ribs, pork sausage and patties,
red cabbage, apple, prune and Christmas sauce*

395,-

**Rosastekt hjort servert med ristet sopp og rotgrønnsaker,
rødløksmarmelade og portvinsjy**

*Roasted venison served with sautéed mushrooms, root vegetables,
red onion marmalade and port wine reduction*

395,-

Desserter / Desserts

Riskrem servert med rød saus og ristede mandler

Creamed rice with red fruit sauce and roasted almonds

145,-

Karamellpudding med krem og karamellsaus

Crème caramel with whipped cream and caramel sauce

145,-

Multer med vaniljeis og krumkake

Cloudberries with vanilla ice cream and wafer cone

145,-