

Julemeny 2017

**Vi anbefaler at du setter sammen din 3-retters meny:
velg en forret, hovedrett og dessert for 669.-**

Forretter / Starters

Rakørret servert med tradisjonelt tilbehør (*1.4, 3, 6, 7, 8.1, 11)

Fermented trout with traditional accompaniments

169,-

Røkelaks i skiver servert med kaviar, frisk salat og rugbrød (*1.4, 3)

Smoked salmon served with caviar, salad and pumpernickel

169,-

**Hjemmelaget leverpaté serveres med salat, rugbrød og en kompott av svsker
sopp og bacon** (*1.4, 4, 7)

Liver paté served with salad, rye bread and a compote of prune, mushroom and bacon.

169,-

Hovedretter / Main Courses

Lutefisk servert med tradisjonelt tilbehør (*3, 7, 10)

Lutefisk with traditional accompaniments

399,-

Rakørret servert med tradisjonelt tilbehør (*1.4, 3, 6, 7, 8.1, 11)

Fermented trout with traditional accompaniments

399,-

Pinnekjøtt servert med kårabistappe, vossakorv og sjy (*7,9)

Salted lamb ribs with mashed rutabaga, sausage and gravy

399,-

**Juletallerken med ribbe, medisterkaker og pølse,
rødkål, eple, sviske og julesaus** (*7, 9, 12)

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

399,-

**Rosastekt hjort servert med ristet sopp og rotgrønnsaker,
rødløksmarmelade og portvinsjy** (*7,9)

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

399,-

Desserter / Desserts

Riskrem servert med rød saus og ristede mandler (*7, 8.3)

Creamed rice with red fruit sauce and roasted almonds

159,-

Karamellpudding med krem og karamellsaus (*4, 7)

Crème caramel with whipped cream and caramel sauce

159,-

Multer med vaniljeis og havreflarn (*1.1, 4, 7, 8.1)

Cloudberries with vanilla ice cream and sweet oat biscuit

159,-