



## JULEMENY 2017 – GJELDER FRA 3/11

### **Alternativ 1**

#### **Varmrøkt laks med pepperrottrømme, sprøtt brød og syltet løk**

*Warm smoked salmon with horseradish cream, crispy bread and pickled onions*

*Allergener: hvete, sennep, egg, fisk*

-

#### **Grillet okse indrefilet med bordelaisesaus, pommes Anna, stekt sopp & sprø løk**

*Grilled beef tenderloin with bordelaise sauce, pommes Anna, mushrooms & crispy onions*

*Allergener: Laktose, Sulfitt*

-

#### **Bakt sjokoladefondant med vanilje is**

*Baked chocolate fondant with vanilla ice cream*

*Allergener: Laktose, Egg, Hvete, Nøtter*

**Kr. 625,-**

### **Alternativ 2**

#### **Grillet carpaccio av elg med soppespuma, syltet løk & Høvding Sverre**

*Grilled carpaccio of elk with mushroom espuma, pickled onions and Høvding Sverre*

*Allergener: hvete, sennep, egg, sulfitt, laktose*

-

#### **Juletorsk med kokte Jærpoteter, ertekrem og baconsmør**

*Christmas cod with boiled Jærpotatoes, pea puree and bacon butter*

*Allergener: Laktose, Sulfitt, fisk, lupin*

-

#### **Kremost is med kirsebær og nøttecrumble**

*Cream cheese ice cream with cherries and nut crumble*

*Allergener: Laktose, Egg, Hvete, Nøtter*

**Kr. 545,-**

Ønsker du en mer «julete twist» kan hovedrettene byttes ut med pinnekjøttallerken eller lutefisk mot et tillegg i pris.

**Pinnekjøtt- og fenabog med Vossakorv, kålrotstappe og kokte poteter:**

**Meny 1/ 675,- Meny 2/ 705,-**

**Lutefisk med ertestuing, baconfett og sennepssaus:**

**Meny 1/ 625,- Meny 2/ 675,-**