
SELSKAPSMENY

MENY 1

LETTRØKT FRØYALAKS

med sprøtt brød, eggekrem & syltet løk

*FISK, SULFITT, EGG, LAKTOSE, GLUTEN

OKSE INDREFILET

*med Bordelaise saus, potetkrem,
stekt sopp & sprø løk*

*SULFITT, LAKTOSE

BAKT SJOKOLADEFONDANT

med vaniljeis

*LAKTOSE, NØTTER, GLUTEN, EGG

3 retter kr 625

MENY 2

GRILLET CARPACCIO AV ELG

med syltet løk, soppekrem & Høvding Sverre

*SULFITT, SENNEP, EGG, LAKTOSE, GLUTEN

BAKT «JULETORSK»

med ertekrem, baconsmør & dillpoteter

*LAKTOSE, FISK, LUPIN

KREMOSTIS

med kirsebær & nøttecrumble

*GLUTEN, EGG, LAKTOSE, NØTTER

3 retter kr 575

Legg gjerne til en ostetallerken i menyen

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

PINNEKJØTT- & FENABOG

med Vossakorv, kålrotstappe & kokte poteter

Meny 1 – kr 650. Meny 2 – kr 695.

LUTEFISK

med ertestuing, baconfett & sennepssaus:

Meny 1 – kr 625. Meny 2 – kr 675.

GROUP MENUS

MENU 1

COLD SMOKED FRØYA SALMON

with crispy bread, egg cream & herbs

*FISH, SULFITE, LACTOSE, GLUTEN

BEEF TENDERLOIN

*with Bordelaise sauce, potato puree,
mushrooms & crispy onions*

*SULFITE, LACTOSE

BAKED CHOCOLATE FONDANT

with vanilla ice cream

*LACTOSE, NUTS, GLUTEN, EGGT

3 courses kr 625

MENU 2

GRILLED CARPACCIO OF ELK

with pickled onions, mushroom cream & Høvding Sverre XO

*SULFITE, EGG, LACTOSE, MUSTARD, GLUTEN

BAKED "CHRISTMAS" COD

with pea puree, bacon butter & dill potatoes

*FISH, LACTOSE, LUPIN

CREAM CHEESE ICE CREAM

with plums & nut crumble

*GLUTEN, LACTOSE, NUTS

3 courses kr 575

Add a cheese plate if you'd like!

If you want a more Christmas related menu our main courses can be swapped out with "Pinnekjøtt" Cured lamb or "Lutefisk" Lye fish for a change in price.

"PINNEKJØTT" CURED LAMB

with vossakorv, swede mash & potatoes

Menu 1 – kr 650. Menu 2 – kr 695.

"LUTEFISK" LYE FISH

with traditional accompaniments

Menu 1 – kr 625. Menu 2 – kr 675.