



Jul/Christmas 2022

«Menu tradition»

Kryddergravet laks

sennep – dill – rug

«Gravlax», mustard, dill, rye

allergi: fisk, egg, melk, hvete, sulfitt

Pinnekjøtt- og fenabog

kålrot – vossakorv – potet

Salted & dried lamb, swede-mash, sausage, potato

allergi: melk, hvete, sulfitt

Crema Catalan

sitrus – vanilje – mandel

Crema Catalan, vanilla, citrus, almond

allergi: melk, egg, mandel, nøtter,

Tilvalg:

Charcuteri servering (ost, skinker og tilbehør)

allergi: melk, hvete, rug, nøtter, sulfitt

Stavanger ysteri FØNIX og pepperkaker

allergi: melk, hvete, sulfitt

3-retter meny	725,-
3 retter meny med charcuterie	+125,- per person
3-retter meny m/tilvalg ost	+125,- per person
+ søtt til kaffe (Canele / pate fruit)	+ 45,- per person



Jul/Christmas 2022

«Menu F&C»

Bakt røye

jorskokk – hasselnøtt – egg

Baked char, sunchoke, hazelnut, egg

allergi: fisk, egg, sennep, melk, hasselnøtt, sulfitt

Konfitert andelår

potet – gulrot – sennep

Duck confit, potato, carrot, mustard

allergi: melk, sennep, sulfitt

Sjokolade Nemesis

kirsebær – kjerner – vanilje

Chocolate Nemesis, cherries, seeds, vanilla

allergi: melk, egg, nøtter

Tilvalg:

Charcuteri servering (ost, skinker og tilbehør)

allergi: melk, hvete, rug, nøtter, sulfitt

Stavanger ysteri FØNIX og pepperkaker

allergi: melk, hvete, sulfitt

3-retter meny	695,-
3 retter meny med charcuterie	+125,- per person
3-retter meny m/tilvalg ost	+125,- per person
+ søtt til kaffe (Canele / pate fruit)	+ 45,- per person