



A la cartè Julemeny 2024 – kl 1600

Vennligst betales med kort eller vipps / et regning til bord over 6 pers

Suppe / Ribbe / Riskrem

(Tilbud - hele bordet bestille samme) **725 PP**

FORRETTER

Kremet purreløk suppe 165

Mandel potet, purreløk, sprøstekt bacon

Grillet chevre 172

Rødbeter, syltet pærer, valnøtter, balsamico dressing

Røket Laks 178

Grønn eple, kapers, rødløk, sitrus dressing, dillsalat

Parmaskinke 176

Grillet fiken, buffala mozzarella, honning dressing, urtesalat

HOVEDRETTER

Juletallerken 475

Våre Langtidsbakt Norsk svineribbe
Julepølser, medisterkake, kål, poteter
Ribbe stekesjy, tyttebær, lefser og smør

Norsk Pinnekjøtt 498

Kålrot -gulrøtter stappe, poteter, grillet vossakorv, sjysaus

Rosa stekt dåhjortfilet 445

Mandel potet krem, glasert grønnsaker, portvin og kryddersaus

Ovnsbakt torsk Saltimbocca 445

Torskefilet bakt i parmaskinke med salvie
Blomkål-rødbeter salat, kapersmør

VÅRE DESSERT

Cremè brûlée 175

Karamellisert vanilje krem, sorbet

Tiramisu 168

Klassiske Italienske mascarponekrem dessert

Sjokolade pekan brownie 178

Karamellisert nøtter, salt, Pistasj is

Vanilje Riskrem 160

Laget med ekte tahiti vanilje, hjemmelaget skogsbærsaus

Affogato 98 (nydelig liten Italienske avslutning)

Vaniljeis og et shot med varm espresso kaffe helles over