

JULEMENY 2026

TRADISJONELL NORSK JULEMENY

FORRETTER

GRAVLAKS

189,-

Gravlaks servert med sennepssaus, dill og sprøtt rugbrød.

Allergener: fisk, sennep og gluten (hvete og rug)

SYLTE

179,-

Sylte servert med grov sennep, syltede rødbeter og flatbrød.

Allergener: sennep og gluten (hvete og rug)

HOVEDRETTER

LUTEFISK

595,-

Tradisjonell lutefisk servert med bacon, baconfett, ertestuing, kokte poteter, grov sennep og brunost.

Allergener: fisk, melk og sennep

KLASSISK JULETALLERKEN

495,-

Sprøstekt ribbe med medisterkake og julepølse, servert med kokte poteter, rødkål, brun julesaus og tyttebær.

Allergener: gluten (hvete), melk, egg, selleri, sennep og sulfitt

URØKT PINNEKJØTT

565,-

Urøkt pinnekjøtt servert med hjemmelaget kålrotstappe, vossakorv, kokte poteter, sjy og grov sennep.

Allergener: melk og sennep

DESSERT

RISKREM

159,-

Riskrem med hjemmelaget rød saus og ristede mandler.

Allergener: melk og mandler

3-RETTERS JULEMENY

795,- PER PERSON

Velg mellom gravlaks eller sylte til forrett.

Klassisk juletallerken med sprøstekt ribbe, medisterkake og julepølse til hovedrett.

Riskrem med hjemmelaget rød saus og ristede mandler til dessert.

For større selskaper må menyen forhåndsbestilles.

VIKTIG INFORMASJON

3-rettersmenyene er faste menyer. Dersom dere velger en bestemt meny, kan ikke enkeltretter byttes ut med retter fra en annen meny.

Velger dere for eksempel 3-retters julemeny, serveres den klassiske juletallerkenen som hovedrett.

Denne kan ikke byttes ut med lutefisk, pinnekjøtt eller andre hovedretter.

Vi tilpasser selvfølgelig ved allergier eller andre matbehov dersom dette opplyses om på forhånd.