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.

JULEINSPIRERT MENY

TRE RETTER FOR STØRRE SELSKAPER

En sesongpreget meny uten tradisjonell julemat, godt egnet for større selskaper.

FORRETT

KREMET JORDSKOKKSUPPE — 189,-

Med sprøstekt spekeskinke, ristede hasselnøtter og urteolje.

Allergener: melk, selleri og hasselnøtter

HOVEDRETTER

OKSEFILET — 525,-

Med potetpure, glaserte rotgrønnsaker, sprø grønnkål og rødvinssaus.

Allergener: melk, selleri og sulfitt

OVNSBAKT TORSK — 425,-

Med potetkrem, smørstekt vinterkål, syltede rødbeter og brunet smørsaus.

Allergener: fisk, egg og melk

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE — 159,-

Smaksatt med appelsin og julekrydder, servert med sprø pepperkake.

Allergener: melk, egg og gluten (hvete)

3 RETTER MED OKSEFILET

825,- PER PERSON

3 RETTER MED TORSK

745,- PER PERSON

Menyen må forhåndsbestilles for større selskaper. Gi beskjed om allergier og andre matbehov på forhånd.

JULEINSPIRERT LUNSJ

SESONGENS LUNSJMENY

LUNSJ

KREMET JORDSKOKKSUPPE — 189,-
Med sprøstekt spekeskinke, ristede hasselnøtter og urteolje. Serveres med brød og smør.
Allergener: melk, selleri, hasselnøtter og gluten (hvete)

JULESANDWICH — 269,-
Ristet surdeigsbrød med roastbiff, karamellisert løk, salat, syltet rødkål og grov sennepsmajones. Serveres med ovnsbakte småpoteter.
Allergener: gluten (hvete), melk, egg og sennep

RIBBESANDWICH — 279,-
Ristet surdeigsbrød med sprøstekt ribbe, syltet rødkål, karamellisert løk, salat og grov sennepsmajones. Serveres med ovnsbakte småpoteter.
Allergener: gluten (hvete), melk, egg og sennep

VINTERBURGER — 289,-
Saftig burger med cheddar, bacon, karamellisert løk, syltet rødkål og sennepsmajones. Serveres med ovnsbakte småpoteter.
Allergener: gluten (hvete), melk, egg og sennep

OVNSBAKT TORSK — 329,-
Med potetkrem, smørstekt vinterkål, syltede rødbeter og brunet smørsaus.
Allergener: fisk, egg og melk

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE — 159,-
Smaksatt med appelsin og julekrydder, servert med sprø pepperkake.
Allergener: melk, egg og gluten (hvete)

BARNEMENY

FOR VÅRE YNGSTE GJESTER

HOVEDRETTER

JULETALLERKEN	**245,-**
PØLSER MED POTETMOS	**149,-**
BARNEBURGER	**149,-**