



STARTER FORRETT

Serveres på fat ved bordet:

Reker *Skagen*, løyrom

(Allergener: skalldyr, egg, sennep, fisk, gluten, melk)

Frøyalaks *Brent*, grov sennep og sitron

(Allergener: sennep, fisk)

Julesalat, valnøtter, blåmuggost, pære

(Allergener: nøtter, melk)

Kyllinglever, fiken, karse, pepper

(Allergener: melk, sulfitter)

Ribbe *Benfri*, marinerte rødbeter, tyttebær, stekt rosenkål, kastanje

(Allergener: selleri, sulfitter)

Ret fra havet:

Ovnsbakt torsk med grønnkål, ristede hasselnøtter og hvit saus med champagne

(Allergener: fisk, nøtter, melk, sulfitter)

HOVEDRET

Julens høydepunkt:

Variasjon av lam, indrefilet, pinnekjøtt, Vossakorv med kårabistappe og poteter

servert med eple- og ingefærchutney

(Allergener: sulfitter, melk)

Julemeny kr 695,-
Vinpakke fra kr 320,-

DESSERT

Karamellpudding

appelsin og kanel

(Allergener: Melk, egg)

