Smaken av Vinter

Reinsdyr

Gin-gravet reinsdyr, estragonsennep, norske tyttebær,
syltet skogssopp, sprø løk
(SV, SEN)

Villkveite

smørstekt villkveite, røkt smør, vinterkål,
sautert spinat, ristet rosenkål, silkemyk ertepuré
(F, M)

Mandelpannacotta

syrlige kirsebær, ristede mandler, amarettogel
(M, N, SV)

Middag | 895
Lunsj | 699

Nordisk Jul

Ørret

pepperrøkt ørret, pepperrotkrem, syltet løk,
frisk gressløk, sprøtt flatbrød
(F, G, SV, M)

Andebryst

honningglasert andebryst, gresskarpuré,
ristet gresskar, krydret appelsinsky, tyttebær
(SV, SEN)

Riskrem

vår tolkning av juleklassikeren med appelsin
i flere teksturer, ristede mandler
(M, N)

Middag | 895
Lunsj | 699

Tradisjonell Jul

Ørret

pepperrøkt ørret, pepperrotkrem, syltet løk,
frisk gressløk, sprøtt flatbrød
(F, G, SV, M)

Juletallerken

ribbe, medisterkake, julepølse, rødkål, stekte epler,
sviskekompott, poteter, julesaus
(SV, SEN, G)

Riskrem

vår tolkning av juleklassikeren med appelsin
i flere teksturer, ristede mandler
(M, N)

Middag | 895
Lunsj | 699

Legg til pinnekjøtt | 145 per person
Pinnekjøtt kan serveres som et ekstra tillegg til juletallerkenen.

Grønn vinter | Vegetaralternativ

Glaserte Beter

kremet geitost, syltede kantareller, aromatisk sopp

(SV, M)

Gresskar- og Trøffelkrokett

smørbakt spisskål, tyttebær, hasselnøtter,

trøffel, kremet grønnsaksnage

(G, M, SV, E, N)

Karamellpudding

crème caramel med gløggkaramelliserte nøtter, pisket krem

(M, SV, E, N)

Middag | 795

Lunsj | 599

HELT VILT

Nordiske råvarer. Ville smaker. Jul på vår måte.

Allergener: G (gluten) M (melk) E (egg) SEN (sennep) SEL (selleri) SV (sulfitt/svoveldioksid) SES (sesam) F (fisk), N (nøtter)