



JULEMENY

PINNEKJØTT PIZZA

295,-

Hvit saus, mozzarella, pinnekjøtt, smørkøkt kålrot og rucola.

Allergener: hvete, melk

Vin anbefaling:

Edel Sider 12%, Åkre Gård, NV 900,- (per flaske)

JULETALLERKEN

565,-

Pinnekjøtt, svineribbe, kålrabistappe, amadinepoteter, rødkål, pinnefett og julesaus.

Allergener: hvete, melk, selleri

Påfyll jule tallerken:

225,- per person

Vin anbefaling:

Edel Sider 12%, Åkre Gård, Hardanger, Norge, NV 900,- (per flaske)

PINNEKJØTT

565,-

Serveres med kålrabistappe, amadinepoter og pinnefett.

Allergener: melk

Påfyll pinnekjøtt:

225,- per person

Vin anbefaling:

Tempranillo, Vina Tondonia, Lopez de Heredia, La Rioja, Spania, 2011 1260,- (per flaske)

NØTTESTEIK

395,-

Serveres med amadinepoteter, bakte grønnsaker og kremet soppsaus.

Allergener: sellerirot, nøtter

Vin anbefaling:

Chardonnay, Nuiton-Beaunoy Bourgogne, Cave des Hautes-Côtes, Burgundy, Frankrike, 2021, 780,- (per flaske)

KARAMELLKURV MED RISKREM

165,-

Bærsaus og karamelliserte mandler.

Allergener: hvete, melk, mandler

Vin anbefaling:

Moscato d'Asti, Vigna Senze Nome, Braida, Piemonte, Italia, 2021, 790,- (per flaske)

3-RETTERS

SJØMATTALLERKEN

Pillede reker, krabbeklør, røkelaks og eggerøre. Serveres med brød, sitron og majones.

Allergener: hvete, egg, fisk, skalldyr, bløtdyr, sennep

Vin anbefaling:

Riesling, Waltraud, Torres, Penedes, Catalonia

JULETALLERKEN

Pinnekjøtt, svineribbe, kålrabistappe, kokte poteter, rødkål, pinnefett og julesaus.

Allergener: hvete, melk, selleri

Vin anbefaling:

Åkre gård, Edel 12%, Hardanger, Norge

KARAMELLKURV MED RISKREM

Bærsaus og karamelliserte mandler.

Allergener: hvete, melk, mandler

Vin anbefaling:

Moscato d'Asti, Vigna Senze Nome, Braida, Piemonte, Italia, 2021

895,- per person (DRIKKE ER IKKE INKLUDERT)

Vinpakke: 499,- per person