



JULEMENY

Treretters julemiddag
3-Course Christmas Dinner

Kr. 765

FORRETT | STARTER

Carpaccio av hjort med syltet sopp, kapers, tyttebær, parmesan & ruccola
Venison carpaccio with pickled mushrooms, capers, lingonberries, parmesan & salad

SN. SF. M.

----- eller or -----

Kremet fiskesuppe laget på dagens fangst. Serveres med nybakt brød & aioli
Creamy fish soup with the catch of the day. Served with freshly baked bread and aioli

GH. SK. F.
M. B. SF.

HOVEDRETT | MAIN

Pinnekjøtt med vossakorv, kålrotstappe, poteter og sjysaus (kun hovedrett kr. 455)
Traditional lamb with swede mash, sausage, potatoes and jus sauce (main only kr. 455)

M. SF.

----- eller or -----

Juletallerken serveres med pinnekjøtt, ribbe, julepølse, medisterkaker, kålrotstappe, poteter og julesaus (kun hovedrett kr. 475)
Christmas plate served with traditional lamb, pork belly, sausage, meatballs, swede mash, potatoes and gravy sauce (main only kr. 475)

M. SF.

----- eller or -----

Urtepanert torsk fra Møre med basilikum- & erstepuré, tomatsalsa, urtepoteter & kremet sitrussaus (kun hovedrett kr. 365)

F. M. SF. GH.

Herb Crusted cod from Møre, served with peas & basil puree, tomato salsa, herb potatoes & citrus cream sauce (main only kr. 365)

DESSERT

Riskrem med skogsbærsaus og mandel
Rice pudding with berry sauce and almond

M. N.

----- eller or -----

Klassisk fransk Crème brûlée
Classic french Crème brûlée

M. E.

B - MOLLUSCS
E - EGG
SF - SULFITE
N - NUTS
M - MILK
F - FISH
SN - MUSTARD
GH - GLUTEN
SK - SKALLDYR