



# JULEMENY

Treretters julemiddag  
3-Course Christmas Dinner

Kr. 869

## FORRETT | STARTER

Carpaccio av hjort med syltet sopp, kapers, tyttebær & ruccola

*Venison carpaccio with pickled mushrooms, capers, lingonberries & rocket salad*

SN. SF.

----- 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, kålotstappe, poteter og sjysaus (kun hovedrett kr. 555)

*Traditional lamb with swede mash, sausage, potatoes and gravy (main only kr. 555)*

M. SF.

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

Juletallerken serveres med pinnekjøtt, ribbe, julepølse, medisterkaker, kålotstappe, poteter og julesaus (kun hovedrett kr. 555)

*Christmas plate served with traditional lamb, pork belly, sausage, meatballs, swede mash, potatoes and jus sauce (main only kr. 555)*

M. SF.

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

Ovnsbakt kveite med Sandefjordsmør, poteter, sesongens grønnsaker og ørretrog (kun hovedrett kr. 499)

*Oven baked halibut served with Sandefjord sauce, potatoes, seasonal vegetables & trout roe (main only kr. 499)*

F. M. SF. GH.

## 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