

Allergener:

1 Gluten
a = hvete
b = rug
c = bygg
d = havre
e = spelt
2 Skalldyr
3 Egg
4 Fisk
5 Melk
6 Nøtter
a = mandel
b = hassel
c = valnøtt
d = cashew
e = pekan
f = paranøtt
g = pistasjenøtt
h = macademia
j = peanøtt
7 Selleri
8 Sennep
9 Sesamfrø
10 Bløtdyr
11 Soya

Be gjerne din
servitør om råd!

VGN = Vegan
VGR = Vegetar

Selskapsmeny

Selskapsmenyen gjelder for alle bestillinger over 8 personer og fordrer at alle ved bordet bestiller det samme. Vi tar selvsagt hensyn til allergier og dietter. Det er også mulig å velge fra vår a la carte meny.

Julemeny

Valg av Ribbe eller Pinnekjøtt som hovedrett.

Gravet hjort (3, 7, 11)
med selleri- og pepperrotkrem og
kantarell chutney

- 1 **Hjemmestekt ribbe** (5)
fra Innherad med rødkålpuré, rosenkål
bonne femme, julepølse og kryddersjy
- 2 **Pinnekjøtt** (5)
med kålrotmos, vossakorv fra
Brødrene Brubakken, mandelpoteter og sø

Brunost Crème brûlée (1a, 3, 5)
med mandarinsorbet og pepperkakeskum

2 retter - 450,- | 3 retter - 595,-

Bistro Meny

Valg av Entrecote av kalv eller Juletorsk som hovedrett.

Ørrettartar (1a, 4, 5)
med fermentert og fersk ørret med
syltet agurk, eple sagogryn og løyrom rømme

- 1 **Entrecote av kalv** (3, 5, 8)
med grønne grønnsaker vendt i
chimichurri og bearnaise.
- 2 **Juletorsk** (4, 5)
med syltede polkabeter, ristede
jordkokker, purrefrikassé og Skienssmør

Hvit sjokolade panna cotta (5)
med multer

2 retter - 450,- | 3 retter - 590,-

Lunchpakke

Lunchtallerken med lun ribbe og rødkål, rakfisk, gravet hjort,
julesild, rødbettartar, rugbrød og mandelpotet (1a, 1b, 4, 5, 7, 8)

Hvit sjokolade panna cotta (5)
med multer

1 valgfri mineralvann og kaffe

375,-