

## 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 = valnøt  
d = cashew  
e = pekan  
f = paranøtt  
g = pistasjenøtt  
h = macademia  
j = peanøtt  
7 Selleri  
8 Sennep  
9 Sesamfrø  
10 Bløtdyr  
11 Soya  
12 Sulfitt

Be gjerne din  
servitør om råd!

VGN = Vegan  
VGR = Vegetar

## Selskapsmeny

Julemenyen 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.

ALLE GRUPPETILBUD GJELDER HELE GRUPPER OG FORHÅNDSBESTILLING OM IKKE ANNET ER AVTALT.

### Selskapsmeny 1

#### Flambert semi-gravet ørret (3,8)

med syltede sennepsfrø, marinert agurk og rødkål gazpacho

#### Hjemmestekt ribbe (5)

med rødkålpurè, ristet rosenkål med bacon og julesjy

Eller

#### Pinnekjøtt fra Pers kjøkken (5)

og vossakorv fra Brubakken, kålrotmos, mandelpoter og sø

#### Ostekake (1a,3,5)

med pepperkakebunn, gløgg-gelé, bakt hvit sjokolade og melkesjokoladeis

2 retter - 550,- | 3 retter - 675,-

Påfyll julemat kr 75,- og tillegg for pinnekjøtt 50,-

### Selskapsmeny 2

#### Liten fiskesuppe (2,4,5,7,10)

med fennikel og blåskjell

#### Juletorsk (4,5)

med mandelpotetpure, bakte betes, brønnkarseculis og smørsaus

Eller

#### Entrecôte av kalv (5)

med stuede kantareller, løkconfit, grillet brokkolini, pommes anna og rødvinnsjy

#### Crème Brûlée (1a,3,5)

med smuler av appelsin-brioche og tinvedsorbet

2 retter - 550,- | 3 retter - 675,-

### 2 Retters Lunch Deal

#### Juletallerken (2,4,5,7,10)

med ribbe, rosenkål, pinnekjøtt, vossakorv, kålrotmos, sjy og mandelpotet

#### Crème Brûlée (3,5)

+ Kaffe

Lunsj deal | 350,-