

JULEBORDMENY

FORRETTER

Gresskarsuppe • 109,-

Bakt gresskar med hvitløk og rosmarin. Toppet med urter og parmesan
+ Drikkeanbefaling: Chardonnay / Nøgne ø Blonde / Økologisk eplemost +

Klippfisk carpaccio • 125,-

Tynne skiver av klippfiskloin, med god olivenolje, salt og pepper
+ Drikkeanbefaling: Muscadet / Nøgne ø Wit / Økologisk eplemost +

Fenalår • 115,-

Skiver av fenalår. Serveres med flatbrød og rømme
+ Drikkeanbefaling: Brut Natur / Nøgne ø Havrestout / Økologisk eplemost +

HOVEDRETTER

Pinnekjøtt • 295,- / stor 375,-

Serveres med kokt potet og kålrabistappe
+ Drikkeanbefaling: Riesling trocken/ Pinot Noir / Nøgne ø IPA / Økologisk eplemost +

Økologisk ribbe • 295,- / stor 375,-

Serveres med medisterkake, sosisser og brun saus.
+ Drikkeanbefaling: Amici Barbera / Nøgne IPA / Økologisk eplemost +

Lutefisk • 295,- / stor 375,-

Serveres med potet, erstepuré og bacon
+ Drikkeanbefaling: Riesling trocken / Nøgne ø Blonde / Økologisk eplemost +

Veganburger • 189,-

Laget av økologiske kikerter, mais og rotgrønnsaker. Med stekt småpotet og salat
+ Drikkeanbefaling: Chardonnay / Mas Picoso / Hansa Pilsner / Økologisk eplemost +

DESSERT

Hjemmelaget eplekake • 109,-

Med kanel, mandler og vaniljeis

Riskrem • 119,-

Serveres med mandler og rød saus

Karamellpudding • 129,-

Multe- og karamellpudding, serveres med multekrem

3 retter 495,- / stor hovedrett 575,- / vegetar 389,-