



Kjøkkenets Jule À la Carte

FORETTER



Gravet laks med sennepstuede poteter
Cured salmon with mustard stewed potatoes 165,-

1, 4, 10

Hjemmelaget juleskinke med Waldorfsalat og husfruens hjemmelagde sennep
Homemade Christmas ham with Waldorf salad and homemade mustard 165,-

3, 5, 7, 8, 9, 10

To typer sild laget på Mildurs gamle oppskrifter
Two types of herrings made after Mildur's old recipes 165,-

4, 6



KJØTT



Ribbe med surkål, gulrøtter og rørt tyttebær
Pork ribs with sauerkraut, carrots and lingonberry
sauce 375,-

1, 7, 10, 15

Pinnekjøtt med kålrabistappe
Cured lamb ribs with rutabaga 375,-

7

Biff indrefilet med asparges, bacon og fløtegratinerte poteter
Beef filet with asparagus, bacon and creamy gratin potatoes 375,-

7, 5



FISK



Lutefisk med ertepuré, stekt bacon og husfruens hjemmelagde sennep
Lutefisk with pea puree, bacon and homemade mustard

375,-

2x service 420,-

4, 7

Kveite med jordskokkpuré og champagnesaus
Halibut with Jerusalem artichoke puree and a champagne sauce

375,-

9, 4, 7, 10



DESSERT



Sjokoladefondant med is
Chocolate fondant with ice cream

1, 3, 7, 8

165,-

Rískrem med rødsaus
Rice pudding with raspberry sauce

7, 8

165,-

Karamelpudding med cognacsaus
Caramel pudding with cognac sauce

7, 3

165,-

Multekrem i krumkakeskål
Cloudberry cream in a crispy cookie shell

7, 1, 3

165,-