



## *Fredag og lørdag*

### *Restaurant Kjøkkenet`s Julebordsmeny*

*Julegløgg med rosiner og mandler*



*Kjøkkenets juleforrett*

*Sildebrikke & juleskinke med waldorfsalat*



*Velg mellom disse hovedretter:*

*Lutefisk med ertestuing, stekt bacon, hjemmelaget sennep og mors flatbrød*

*Ribbe med svor, surkål og nyrørte tyttebær*

*Pinnekjøtt med kålrabistappe og mors flatbrød*



*Velg mellom disse desserter:*

*Riskrem*

*Karamellpudding*

*Multekrem i krumkakeskål*



*Husfruens hjemmelagede julebakst og ovnskøkt kaffe*

*Pris 775,-*



*Jule À la Carte  
mandag - torsdag*

*FORETTER*

*Gravet laks med sennepstuede poteter  
Cured salmon with mustard stewed potatoes 175,-*

*Hjemmelaget juleskinke med Waldorfsalat og husfruens  
hjemmelagde sennep  
Homemade Christmas ham with Waldorf salad and  
homemade mustard 175,-*

*To typer sild laget på Mildurs gamle oppskrifter  
Two types of herrings made after Mildur's  
old recipes 175,-*

## KJØTT

*Ribbe med surkål, gulrøtter og rørt tyttebær  
Pork ribs with sauerkraut, carrots  
and lingonberry sauce 395,-*

*Pinnekjøtt med kårabistappe  
Cured lamb ribs with rutabaga 395,-*

*Biff indrefilet med asparges, bacon og fløtegratinerte poteter  
Beef filet with asparagus, bacon and  
creamy gratin potatoes 395,-*

## FISK

*Lutefisk med ertepuré, stekt bacon og husfruens hjemmelagde  
sennep*

*Lutefisk with pea puree, bacon and  
homemade Mustard*

4, 7

435,-

*2x service + 75,-*

*Kveite med jordskokkpuré og champagnesaus  
Halibut with Jerusalem artichoke puree and  
a champagne sauce 395,-*

## *DESSERT*

*Rískrem med rødsaus*  
*Rice pudding with raspberry sauce 175,-*

*Karamelpudding med cognacsaus*  
*Caramel pudding with cognac sauce 175,-*

*Multekrem i krumkakeskål*  
*Cloudberry cream in a crispy*  
*cookie shell 175,-*