



## *Kjøkkenets Jule À la Carte*

### *FORETTER*



*Gravet laks med sennepstuede poteter*  
*Cured salmon with mustard stewed potatoes* 185,-

1, 4, 10

*Hjemmelaget juleskinke med Waldorfsalat og husfruens hjemmelagde sennep*  
*Homemade Christmas ham with Waldorf salad and homemade mustard* 185,-

3, 5, 7, 8, 9, 10

*To typer sild laget på Mildurs gamle oppskrifter*  
*Two types of herrings made after Mildur's old recipes* 185,-

4, 6



## KJØTT



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

415,-

1, 7, 10, 15

*Pinnekjøtt med kålrabistappe*  
*Cured lamb ribs with rutabaga*

435,-

7

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

425,-

7, 5



## *FISK*



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

*450,-*

*2x service 95,-*

4, 7

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

*415,-*

9, 4, 7, 10



## *DESSERT*



*Rískrem med rødsaus*

*Rice pudding with raspberry sauce*

185,-

7, 8

*Karamelpudding med cognacsaus*

*Caramel pudding with cognac sauce*

185,-

7, 3

*Multekrem i krumkakeskål*

*Cloudberry cream in a crispy cookie shell*

185,-

7, 1, 3



*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 930,- pr.person*



*Vegansk / Vegetarisk Julebord Selskapsmeny*  
*Vegan / Vegetarian Christmas Group menu*

*Meny 1*

*3-Retter*

*Rødbet Carpaccio med osteskum, ristede nøtter og syltet gul bete*  
*Beetroot carpaccio with cheese foam, roasted nuts, and pickled yellow beetroot*

*Grønnsakslasagne*

*Vegetable lasagne*

*Utvalg av sorbett med bær*

*Selection of sorbet with berries*

*1; 8; 9; 15; 18;*

*Meny 2*

*3-Retter*

*Ovnsbakt gresskar suppe med potet og sprø løk*

*Roasted pumpkin soup with potato and fried onions*

*Falafel med hummus, rucola og mynte- yoghurt saus*

*Falafel with hummus, rucola and mint- yoghurt sauce*

*Sjokolademousse med bær og pisket krem*

*Chocolate mousse with berries and whipped cream*

*1; 8; 9; 15; 16; 18;*

### Meny 3

3-Retter

*Sopp krem suppe med krutonger*  
*Mushroom cream soup with croutons*

*Gresskarrisotto med spinat og soltørkede tomater*  
*Pumpkin risotto with spinach and sundried tomatoes*

*Eplepai med pisket krem*  
*Apple pie with whipped cream*

1; 9; 15; 16; 18;

*Julegløgg, kanelkaffe og kjeks inkludert i alle menyer*

*Glogg, cinnamon coffee and cookies included in all menus*

930,-

*Bekreftelse på menyen ønskes fem dager i forveien eller mer*  
*Confirmation of the menu is required minimum five days in advance*

## *Allergener*

*Gluten (a.hvete, b.rug, c.bygg, d.havre, e.spelt)*

1. *Skalldyr*
2. *Egg*
3. *Fisk*
4. *Peanøtter*
5. *Soya*
6. *Laktose (7a. smør 7b. Fløte, 7c. Klaret smør 7d. Sour cream, 7e. melk, 7f.ost)*
7. *Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt)*
8. *Selleri*
9. *Sennep*
10. *Sesam*
11. *Sulfitt / Sulphur dioxide*
12. *Skjell og bløtdyr (f.eks. kamskjell, snegler, muslinger og blekksprut)*
13. *Lupin*
14. *Hvitløk*

## *Allergies*

1. *Gluten (a.wheat, b.rye, c.barley, d.oats, e.hulled wheat)*
2. *Crustaceans*
3. *Eggs*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *oybeans*
7. *Lactose (7b. Cream, 7c. Clarified butter, 7d. Sour cream, 7e. milk, 7f.cheese)*
8. *Nuts*
9. *Celery*
10. *Mustard*
11. *Sesame seeds Sulphur dioxide and sulphites Molluscs*
12. *Lupin Garlic*