

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte julemeny

Gyldig fra 06. nov - 12. des
Valid from: 06. nov - 12. des



Forretter / Starters

Gravet laks med sennepstuede poteter
Cured salmon with mustard stewed potatoes

1, 4, 10

235,-

*Kaldrøkt kjøtt av reinsdyr med sellerirotpuré, brunet smør, ristede nøtter
og syltede rotgrønnsaker*
*Cold smoked reindeer with celery root purée, browned butter, roasted nuts
and pickled root vegetables*

7, 8, 9

235,-

To typer sild laget på Mildurs gamle oppskrifter
Two types of herring made using Mildur's old recipes

1, 4, 18

235,-

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte julemeny



Hovedrett / Main course Fisk / Fish

Lutefisk med ertepuré, stekt bacon og husfruens hjemmelagde sennepe
Lutefisk with pea purée, bacon and homemade mustard

3, 4, 7, 10, 18

495,-

Ovnstekt kveite med jordskokk- og potetpuré, smørdampede grønnsaker og champagnesaus

Oven baked halibut with Jerusalem artichoke- and potato purée, butter steamed vegetables and champagne sauce

4, 7, 9, 12, 15, 16, 18

495,-

Kjøtt / Meat

Ribbe med sprøstekt svor, surkål, nyrørte tyttebær og annet tilbehør
Traditional crispy pork ribs with sauerkraut and fresh lingonberry jam

1, 7, 10, 15

495,-

Pinnekjøtt med kålrabistappe og mors flatbrød
Cured lamb ribs with mashed rutabaga

7, 5

495,-

Vegetarian/ Vegan option available. Ask your waiter

445,-

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte julemeny



Dessert

Hjemmelaget riskrem med rødsaus

Homemade rice pudding with raspberry sauce

7, 8

235,-

Kjøkkenets tradisjonelle karamellpudding

The kitchen's traditional caramel pudding

3,

235,-

ALLERGENS:

1. GLUTEN (1A WHEAT 1B RYE 1C BARLEY 1D OATS 1E HULLED WHEAT)
2. CRUSTACEANS
3. EGG
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOYBEANS
7. LACTOSE (7A BUTTER 7B CREAM 7C CLARIFIED BUTTER 7D SOUR CREAM 7E MILK 7F CHEESE)
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME SEEDS
12. SULPHUR
13. MOLLUSCS
14. LUPIN
15. GARLIC
16. CITRUS
17. STRAWBERRY
18. ONION

ALLERGENER:

1. GLUTEN (1A HVETE 1B RYE 1C BYGG 1D HAVRE 1E AVSKALLET HVETE)
2. KREPSDYR
3. EGG
4. FISK
5. PEANØTTER
6. SOYABØNNER
7. LAKTOSE (7A SMØR 7B KREM 7C KLARET SMØR 7D RØMME 7E MELK 7F OST)
8. NØTTER
9. SELLERI
10. SENNEP
11. SESAMFRØ
12. SVOVEL
13. BLØTDYR
14. LUPIN
15. HVITLØK
16. SITRUS
17. JORDBÆR
18. LØK