



Kjøkkenets Jule À la Carte

FORETTER



Gravet laks med sennepstuede poteter
Cured salmon with mustard stewed potatoes 150,-

1, 4, 10

Hjemmelaget juleskinke med Waldorfsalat og husfruens hjemmelagde sennep
Homemade Christmas ham with Waldorf salad and homemade mustard 150,-

3, 5, 7, 8, 9, 10

To typer sild laget på Mildurs gamle oppskrifter
Two types of herrings made after Mildur's old recipes 150,-

4, 6



KJØTT



Ribbe med surkål, gulrøtter og rørt tyttebær
Pork ribs with sauerkraut, carrots and lingonberry
sauce 365,-

1, 7, 10, 15

Pinnekjøtt med kålrabistappe
Cured lamb ribs with rutabaga 365,-

7

Biff indrefilet med asparges, bacon og fløtegratinerte poteter
Beef filet with asparagus, bacon and creamy gratin potatoes 365,-

7, 5

Reinsdyrskank med jordskokkpuré, smørdampede grønnsaker og
rødvinsaus
Reindeer leg served with vegetables, Jerusalemartichoke puree and a
Red wine sauce 365,-

7, 9, 15



FISK



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

365,-

2x service 395,-

4, 7

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

365,-

9, 4, 7, 10



DESSERT



<i>Sjokoladefondant med is</i> <i>Chocolate fondant with ice cream</i>	150,-
1, 3, 7, 8	
<i>Rískrem med rødsaus</i> <i>Rice pudding with raspberry sauce</i>	150,-
7, 8	
<i>Karamelpudding med cognacsaus</i> <i>Caramel pudding with cognac sauce</i>	150,-
7, 3	
<i>Multekrem i krumkakeskål</i> <i>Cloudberry cream in a crispy cookie shell</i>	150,-
7, 1, 3	