

# Julemeny | Christmas menu

## FORRETTER | STARTERS

### RAKFISK

220,-

Med rødbeter, lefse, rødløk og Rørosrømme.

Traditional "rakfish", beets, soft Norwegian flatbread, red onion and sour cream.

Allergener: H, R, F, M

### CARPACCIO

235,-

Tynnskåret storfekjøtt, chèvrekrem, ristede mandler og miso.

Beef carpaccio with chèvre cream, toasted almonds and miso.

Allergener: M, Ma, P, So

## HOVEDRETTER | MAINS

### STEKT TORSK

295,-

Med beter, aspargesbønnesalat, potetpuré og saus laget på brunet smør, kapers og hasselnøtter.

Cod served with beetroots, asparagus bean salad, potato purée, and a brown butter, capers and hazelnut sauce.

Allergener: F, Ha, M, Su

### JULETALLERKEN

255,-

Med svineribbe, medisterpølse, medisterkake, rødkål, mandelpoteter og julesaus.

Traditional Christmas plate with pork belly, Christmas sausage, pork patty, red cabbage, almond potatoes and gravy.

Allergener: S, M

### PINNEKJØTT

580,-

Med Vossakorv, rotmos, mandelpoteter og sju.

Traditionally prepared dried and steamed lamb ribs served with sausage, root vegetable mash and almond potatoes.

Allergener: M

## DESSERT

### OSTEKAKE

130,-

Med kaffe, hvit sjokoladecrumble og rom- og rosinis.

Coffee cheese cake served with white chocolate crumble and rum raisin ice cream.

Allergener: E, H, M, So

### EPLETERTE MED VANILJEIS OG TOFFEESAUS

130,-

Apple tart served with vanilla ice cream and toffee sauce.

Allergener: E, H, M

Allergener: E - Egg, F - Fisk, H - Hvete, Ha - Hasselnøtter,  
M - Melk, Ma - Mandler, P - Peanøtter, S - Selleri, Su -Sulfitt