

# Julemeny

## Meny

### Tastingmeny

6 retter: 1000,-

\* 4 retter: 800,-

### Vinpakke

6 glass 650,-

4 glass 480,-

### Ølpakke

7 glass 500,-

5 glass 360,-

1.

Kamskjell, gulrotpuré, hjemmelaget pancetta, sprø skorsonnerrot og ingefærskum (1, 2, 7, 10)

2. \*

Røkeknoke-terriner med brisling, pære-gel og syltede grønnsaker (1, 2, 8, 13)

3. \*

Fermentert villsopp-ragout i brent grønnskålkraft (1, 2, 3, 13)

4. \*

Steinbit med langtidsstekt lam og jus av brent høy (1, 2, 13)

5. \*

Knekt fyrstekake med buttedeig-is og blodappelsin-glaze (3, 4, 6)

6.

Ostetallerken med Monte Enebro, Gruyère Spicco og eplepuré (3, 4, 13)

*1 selleri, 2 sennep, 3 gluten, 4 melk, 5 soya, 6 nøtter, 7 skalldyr, 8 egg,  
9 fisk, 10 bløtdyr, 11 rug, 12 hvete, 13 sulfitt, 14 sesam, 15 lupin*

# Julemeny

## Meny vegetar

### Tastingmeny

6 retter: 1000,-

\* 4 retter: 800,-

### Vinpakke

6 glass 650,-

4 glass 480,-

### Ølpakke

6 glass 500,-

4 glass 360,-

1.

Gulrot delight med valnøttsmuler (6, 13)

2.\*

Løk- og poteterrine med kapers og pærepuré (2)

3.\*

Fermentert villsopp-ragout i brent grønnkålkraft (1, 2, 3, 13)

4. \*

Julebønner (1, 2, 3, 5)

5. \*

Knekt fyrstekake med butterdeig-is og blodappelsin-glaze (3, 4, 6)

6.

Ostetallerken med Monte Enebro, Gruyère Spicco og eplepuré (3, 4, 13)

*1 selleri, 2 sennep, 3 gluten, 4 melk, 5 soya, 6 nøtter, 7 skalldyr, 8 egg,  
9 fisk, 10 bløtdyr, 11 rug, 12 hvete, 13 sulfitt, 14 sesam, 15 lupin*