

*JULEMENY*

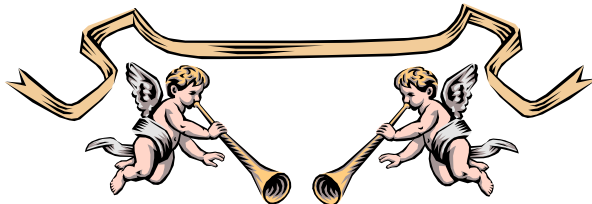
*2025*



*De fleste retter kan tilpasses ulike allergener.  
Gi alltid beskjed om dine allergier ved bestilling.*

*For grupper over ti personer må  
«Andre hovedretter» forhåndsbestilles.  
Grupper over 15 personer må samles om lik  
hovedrett (gjelder ikke julemat).*

*For best mulig opplevelse tas det forbehold om  
endringer basert på råvaretilgang.*



## FORRETTER

### *Husets akevitt- og konjakkgravede ørret*

*Serveres på rugbrød med  
hjemmelaget sennepssaus.*

*Kr. 275.-*

*Inneholder: fisk, sennep, sulfitt, rug*

*Glass Wittmann 100 Hügel Riesling Trocken 142.- /  
Nøgne Ø fatøl (boks) 0,5 128.- / Lillehammer julebrus 0,5 75.-*

### *Rakfisk*

*Moden rakfisk med rødløk,  
Rørosrømme, rødbeter og lefser.*

*Kr. 345.-*

*Inneholder: fisk, melk, soya, hvete, rug, havre, sulfitt*

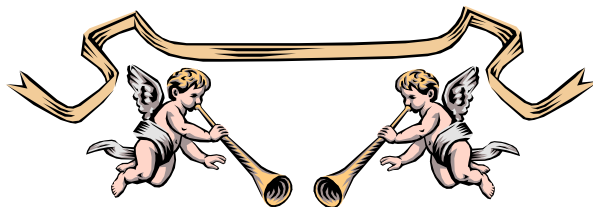
*Glass Wittmann 100 Hügel Riesling Trocken 142.- /  
Trimbach Pinot Gris Réserve 2018 895.-  
Nøgne Ø Bayer 0,5 128.- / Lillehammer julebrus 0,5 75.-*

### *Hvitløksbrød*

*Kr. 55.-*

*Inneholder: hvete, melk, soya*

*Glass Wittmann 100 Hügel Riesling Trocken 142.- /  
Borg pilsner fat 0,4 105.- / Lillehammer julebrus 0,5 75.-*



# *JULENS HOVEDRETTER*

## **Lutefisk**

Ertestuing, bacon, sennepssaus og mandelpoteter.

Serveres til du blir mett.

**Kr. 698.-**

*Inneholder: fisk, melk, sennep*

*Glass Wittmann 100 Hgel Riesling Trocken 142.- /*

*J. Haart Piesporter Goldtrpfchen Kabinett 895.-*

*Weihenstephaner 0,5 125.- / Lillehammer julebrus 0,5 75.-*

## **Juletallerken**

*Ribbe medisterkake, medisterplse, surkl, rdkl,  
svisker, epler, poteter, tyttebr og julesaus.*

**Kr. 498.-**

*Inneholder: melk, sulfitt, selleri, hvete*

*Glass Scarpa Barbera d'Asti Briccomora 189.- /*

*Hirsch San Andreas Fault 2022 1.395.-*

*Borg Julel D 0,33 115.- / Askim Årgang Summerredd gl. 75.-*

## **Pinnekjtt**

*Serveres med vossakorv, klrabistappe, mandelpoteter  
og sjy. Serveres til du blir mett.*

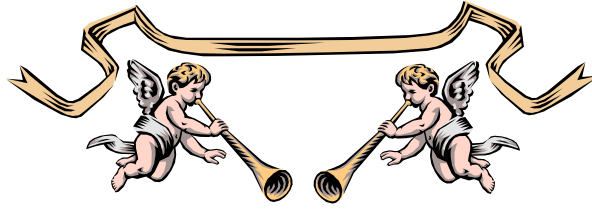
**Kr. 698.-**

*Inneholder: melk, soya*

*Glass Wittmann 100 Hgel Riesling Trocken 142.- /*

*Schloss Johannisberg 2020 Rotlack Riesling Kabinett Feinherb 1.050.-*

*Borg Julel D 0,33 115.- / Askim Årgang Summerredd gl. 75.-*



## ANDRE HOVEDRETTER

### Andeconfit

To andelår med friske grønnsaker,  
hjemmelaget potetpure og rødvinsaus.

Kr. 498.-

*Inneholder: melk, sulfitt*

*Glass Scarpa Barbera d'Asti Briccomora 189.- / Arlaud Bourgogne Rouge OKA 2022 1.090.-*

*Nøgne Ø Saison 0,33 118.- / Askim Årgang Summerredd gl. 75.-*

### Sukkersaltet ørret

Servert med agurksalat, fenikkelcrudité,  
småpoteter og Chablissaus.

Kr. 398.-

*Inneholder: fisk, melk, sulfitt*

*Glass Sainte Marie Chablis 198.- / Julian Haart Attack 2023 825.-*

*Nøgne Ø Saison 0,33 118.- / Weißenstephaner Alkoholfri 0,5 85.-*

*For grupper over ti personer må  
«Andre hovedretter» forhåndsbestilles.*

*Grupper over 15 personer må samles om lik  
hovedrett (gjelder ikke julemat).*

## BARNEMENY

### Wienerpølse

Med hjemmelaget potetmos.

Kr. 139.-

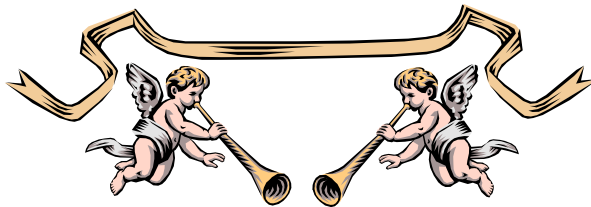
*Inneholder: melk*

### Barnas juletallerken

Medisterkake, potet og julesaus.

Kr. 198.-

*Inneholder: melk, hvete*



## *DESSERTER*

### *Pasjonsfruktkake*

*På nøttebunn.*

*Kr. 255.-*

*Inneholder: melk, hvete, egg, soya, hasselnøtter, mandler*

*Glass Saracco Moscato d'Asti 125.-*

### *Hjemmelaget karamellpudding*

*Serveres med pisket fløte og karamellsaus.*

*Kr. 155.-*

*Inneholder: melk, egg*

*Glass Villa di Vetrice Vin Santo del Chianti Rufina 2005 198.-*

### *Tilslørte bondepiker*

*Den klassiske desserten er en perfekt blanding  
av søtt og syrlig, mykt og knasende.*

*Kr. 165.-*

*Inneholder: melk, hvete, rug, bygg*

*Lillehammer julebrus 0,5 75.-*

### *Blåmuggost med pepperkaker*

*Nidelven Blå - Roquefort - Stilton*

*Kr. 275.-*

*Inneholder: melk, hvete*

*Glass Grahams LBV 2019 155.-*

### *Riskrem*

*Med rød saus.*

*Kr. 148.-*

*Inneholder: melk*

*Glass Bringeberlandets Dessertvin 175.-*

*Alle våre desserter passer ypperlig til Lillehammer julebrus - 70.-*