

Meny Jul på rød løper

2 RETTER MENY	hovedrett/ dessert	530,-
3 RETTER MENY		675,-
Velg mellom kjøtt eller fisk		
ANDEBRYST		
Andebryst servert med syltet sellerirot, gulrotkrem og appelsin gele		
OVNSBAKT TORSK		
Serveres med ertekrem, søtpotet, bacon, ørret rogn og brunet smør		
HJORTEFILET		
Serveres med steinsoppkrem, karamellisert potet, rødbeter og krydderet rødvinssaus		
SJOKOLADEGANACHE & MULTE IS		
Sjokoladeganache, multer og marsipan		

Utdrag fra menyen

Forrett

Husets utvalg av italiensk ost & spekemat. Serveres med brød og aioli Passer for 1/2 personer	169,-
Parmaskinke og Melon Blandet salat med Parmaskinke, melon og mozzarella <i>[Melk, Sulfitt]</i>	149,-
Langtidstekt marinert biffomat Servert med mozzarella og krutonger. <i>[Melk, G- Hvete, Soya]</i>	109,-
ANDEBRYST Andebryst servert med syltet sellerirot, gulrotkrem og appelsin gele Melk,	145

H O V E D R E T T

OVNSBAKT TORSK	395,-
Serveres med ertekrem, pannestekt søtpotet, bacon, ørret rogn og brunet smør	

Fisk, Melk,

HJORTEFILET 395,-
Serveres med steinsoppkrem, karamellisert potet, rødbeter og krydderet rødvinssaus
Melk, Su

Indrefilet av storfe 379,-
Med grønnpeppersaus
Serveres med bacon, gulrotkrem, syltet rødløk, polentachips & sesongens grønnsaker.
[Melk]

JULETALLERKEN 390,-
Ribbe, medisterkake, pølse, rødkål, surkål, tyttebær og jule-sjy
Melk

D E S S E R T

Limoncello Panna Cotta 129,-
Med smak av sitronlikør.
Serveres med bringebærsorbet & marengs.
[Hvete, Melk, Egg]

RISKREM 100,-
Bringebærsaus og mandler
Melk – Nøtter - mandel

PANNETONE 135
Italiensk julekake med peppekake is og friske bær
G- Hvete, egg, melk

SJOKOLADEGANACHE & MULTE IS 135,-
Sjokoladeganache, multer og marsipan
Nøtter, mandel. G- hvete- Melk

Tiramisu 129,-
Italiensk dessert med mascarponekrem & sjokolade.
[G-Hvete, Melk, Egg]

Affogato 79,-
Vaniljeis toppet med espresso, karamellsaus & biscotti.
[Melk, Egg, G-Hvete, Mandel]