

Julemeny Grevinnen uke 49, 50 og 51.

Små justeringer kan forekomme

Forretter

Ovnsstekt kalkunbryst

Kr 80.-

med kremet rosenkål og appelsinglaserte gulerøtter og soyasmør

Allergener: melk, soya

Gravlaks i tynne skiver

Kr. 75.-

Blinis, Sennepskrem og syltet rødløk

Allergener: fisk, melk, gluten av hvete, egg, sennep, sulfitt

Hovedretter

Ribbe, julepølse og medisterkaker

Kr. 170.-

Rødkål, surkål, tyttebærsyltetøy, mandelpoteter og julesaus

Allergener: melk, hvete

Pinnekjøtt (urøkt)

Kr. 170.-

Vossakorv, kålrotmos, potetlefse, mandelpotet og pinnekjøttssj

Allergener: Melk,

Julesandwich

Kr. 120.-

Surdeigsbrød med pulled ribbe i appelsinsaus.

Kastanjepuré, syrlig rødkål, vestfoldsalat og parmesan.

Allergener: Gluten fra hvete, sulfitt, melk

Dessert

Bringebærglasert Ostekake på pepperkake bunn

Kr. 45.-

Allergener: Hvete, melk, egg

Riskrem med frisk bringebærcoulis

Kr. 45.-

Allergener: Melk, egg

Karamellpudding med krem

Kr. 45.-

Allergener: Melk, egg

Julekaker til kaffe

Et utvalg av våre beste julekaker

Kr 30.-

Allergener: servitøren informerer om dagens utvalg

Vi anbefaler alle grupper fra 8 personer forhåndsbestille meny og har derfor satt opp en 3-retters julemeny til kr. 290.- Her kan du velge fritt mellom hovedrettene.

Gravlaks i tynne skiver

Blinis, Sennepskrem og syltet rødløk

Allergener: fisk, melk, gluten av hvete, egg, sennep, sulfitt

Ribbe, julepølse og medisterkaker

rødkål, surkål, tyttebærsyltetøy, julesaus og poteter

Allergener: melk, hvete

Eller

Pinnekjøtt (urøkt)

Vossakorv, kålrotstappe, potetlelse, kokt potet og pinnekjøttssjy

Allergener: Melk,

Riskrem med frisk bringebærcoulis

Allergener: Melk, egg