

JULEMENY

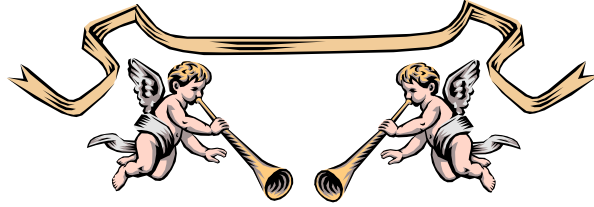
2025



*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

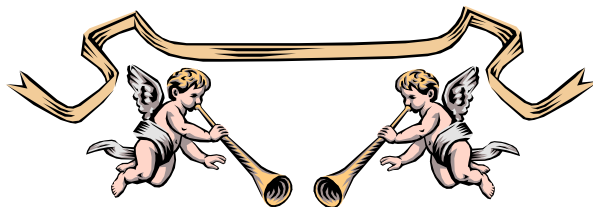
*Glass Wittmann 100 Hügel Riesling Trocken 142.- /
Trimbach Pinot Gris Réserve 2018 895.-
Nøgne Ø Bayer 0,5 128.- / Lillehammer julebrus 0,5 75.-*

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 Hügel Riesling Trocken 142.- /

J. Haart Piesporter Goldtröpfchen Kabinett 895.-

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

Juletallerken

*Ribbe medisterkake, medisterpølse, surkål, rødkål,
svisker, epler, poteter, tyttebær og julesaus.*

Kr. 498.-

Inneholder: melk, sulfitt, selleri, hvete

Glass Barbera d'Asti Briccomora 142.- /

Hirsch San Andreas Fault 2022 1.395.-

Borg Juleøl D 0,33 115.- / Askim Årgang Summerredd gl. 75.-

Pinnekjøtt

*Serveres med vossakorv, kålrabistappe, mandelpoteter
og sjy. Serveres til du blir mett.*

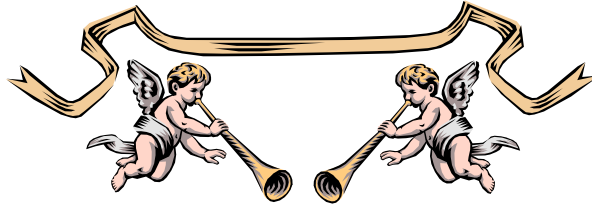
Kr. 698.-

Inneholder: melk, soya

Glass Wittmann 100 Hügel Riesling Trocken 142.- /

Schloss Johannisberg 2020 Rotlack Riesling Kabinett Feinherb 1.050.-

Borg Juleøl 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 Barbera d'Asti Briccomora 142.- / 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.-

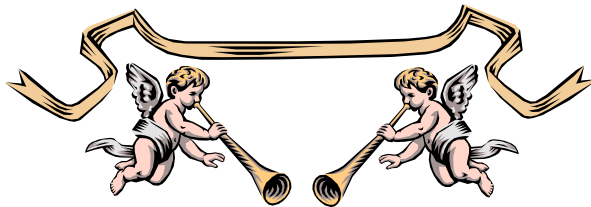
Inneholder: melk

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.-