

# Julemenyer

Tiden går fort – og brått er det jul igjen. Vi har satt sammen menyer som tilfredstiller de gamle normer rundt julematen. For alle dere som mener at tradisjonsmaten hører julaften til har vi laget mer moderne varianter av julekoldtbord og juletapas. God jul!

## JULEKOLDTBORD (2 STØRRELSER)

Cognacgravet laks med hovmestersaus. Utvalg av sild. Varmrøkt, skivet kalkunbryst fra Gaalaas Røkeri, – eplechutney. Svensk juleskinke med husets egen sennep. Hjemmelaget sylte. Kald, sprøstekt ribbe. Roastbeef av storfe med sykteagurk og remulade. Spekeskinke med eggerøre og flatbrød. Lettkremet potetsalat med dijonsennep og vårløk. Focaccia og smør.

Middag: Kr. 335,- Lunsj Kr. 260,-

[Les om allergener](#)

## JULETAPAS (2 STØRRELSER)

Lefserull med juleskinke og rødbetsalat. Salmalaks på spyd, stekt med teriyakisaus. Sorte oliven. Urtestekt kyllingspyd med kaneltouch – servert med mango/karri dressing. Tapasboller i spicy tomatsaus, – med fiken og koriander. Kongekrabbesalat med agurk og sesamfrø. Glassert tapasribbe, Spekeskinke og aspargestopper. Ternet Edamerost på pinne – med drue og physalis. Foccaciabrød og aioli

Middag: Kr. 330,- Lunsj: Kr 240,-

[Les om allergener](#)

## JULETALLERKEN MED PINNEKJØTT

Pinnekjøtt tilberedt i tråd med vestlandsk tradisjon. Mandelpoteter. Hjemmelaget rotmos og sjy.

Middagsmengde: Kr. 330,- Lunsjpersjon: Kr. 270,-

[Les om allergener](#)

## JULETALLERKEN MED RIBBE

Ribbe. Julepølser. Håndstekte medisterkaker på farse av villsvin og gårdsgris. Mandelpoteter. Husets hjemmelagede julesaus. Surkål, rødkål og svisker. Rårørte tyttebær.

Middagsmengde: Kr. 290,- Lunsjpersjon: Kr. 255,-

[Les om allergener](#)

## DESSERTER

Hjemmelaget Creme Caramel **Kr. 58,-**

Solbærs mousse og sitron på mandelbunn på speil av bærcoulis. **Kr. 69,-**

Hjemmelaget riskrem med bærsaus. **Kr. 62,-**

Tre små sjokolade-overraskelser (petits fours) **Kr. 48,-**

[Les om allergener](#)

Annerledes.no bruker cookies - [Les om cookies her](#)