

Julen 2025

The Mini Bottle Gallery



All mat leveres av vår gode nabo restaurant
Statholdergaarden.

Vi gjør oppmerksom på at det kun kan gjøres ett menyvalg per arrangement.

Lunsj

Julesmørbrød

Dansk andesmørbrød, rødkål, sviker, stekte epler
og madeirasaus
Kr. 390,-

Juleplatte

Marinert sild med karrisalat, reker med sitronmajones, fritert
rødspette med remulade og gravet laks med sennepsaus.
Ribbensteg med rødkål, frikadeller og andebryst
med sviker og epler
Kr. 570,-

Stor Dansk Julefrokost

Kr. 1030,-

Allergener:
M,E,F,S,Su,Sen,Gh,Gr





"Det Store Julegilde"

*Hver enkelt gjest forhåndsbestiller sin ønskede
jule tallerken av alternativene nedenfor:*

Krydderbresert ribbe og puffet svor servert
med blomkål, asparagesbønner, spinat og
mandelpotetmos.

Ingefærsaus

Allergener: So, M, Gh, Se, Su

eller

Bakt torsk og sprøtt skinn anrettet med petit
poiskrem, baconsautert grønnkål og bakt
skorsonnerot.

Blåskjell- eplesaus

Allergener: F, M, Su, B, Se

eller

Vestlandsk pinnekjøtt server med rotmos,
mandelpoteter og sjy (urøkt).

Allergener: M

Dessert

Ris à la mande, dansk riskrem med lun
kirsebærsaus.

Allergener: M, Nm



Med dessert Kr. 1030,-

Uten dessert: 820,-





Dagens meny fra Restaurant Statholdergaarden

*Statholdergaarden komponerer hver dag en meny ut fra
de beste råvarene sesongen har å by på.*

*Denne menyen serveres som
3,4,5 eller 6 retter & består alltid av:*

1. Forrett med fisk & skalldyr
2. Liten suppe / grønnsaksrett
3. Liten fiskerett
4. Kjøttrett
5. Assorterte oster
6. Dessert

3 retter Kr. 1235,-

4 retter Kr. 1350,-

5 retter Kr. 1475,-

6 retter Kr. 1600,-

MICHELIN
2025





Julemeny 1

Ørret

Lettrokt ørretrulade, aspargesbønner,
syltet blomkål, agurk br. gel
og rugchips
Pepperrotsaus
Allergener: F, M, Su, Gr

Andebryst

Honning-limeglasert andebryst,
kvedepuré, spinat
og bakte rotgrønnsaker.
Sjarlottløksaus
Allergener: Su, M, Se

Sjokolade

Sjokolademousse, pæresorbet,
marsipan br. gel
og mandelcrunch

Allergener: M,E, Gh

Julemeny 2

Rødbete & jordskokk

Rødbetetartar, bakt jordskokk, puré,
chips og kapers
Sherrygastrique

Allergener: Sen, Su, M

Hjortebiff

Løkkompott, grønnkål, solbær
og bakt skorsonnerot.
Kremet rosmarinsaus

Allergener: M, Su, Se

Hasselnøtt & bringebær

Hasselnøttmousse, bringebærsorbet,
bringebærgelé
og sjokoladecrunch

Allergener: M, E, Gh

3 retter Kr. 1200,-

3 retter Kr. 1200,-

Husets vinpakke kr 870,-
Selectio Privata kr 1040,-
Gallery Grand Cru kr 1450,-





Allergener

Kjære gjest,

*Vi kan spesialtilpasse de fleste retter
til dine allergibehov.*

*Vennligst gi beskjed i forkant av
arrangement
slik at vi kan gi deg en best mulig kulinarisk
opplevelse.*

Forkortelser av allergener

M: Melkeprodukter

E: Egg

P: Peanøtter

Nh: Hasselnøtter

Nv: Valnøtter

Np: Pecannøtter

Nm: Mandler

So: Soya

Gh: Hvetemel

Gr: Rugmel

Gb: Byggmel

F: Fisk

S: Skalldyr

B: Bløtdyr

Se: Selleri

Sen: Sennep

Ses: Sesamfrø

L: Lupin

Su: Sulfitt

