

## JULEMENY

### PINNEKJØTT PIZZA

245,-

Hvit saus, mozzarella, pinnekjøtt, smørkokt kålrot og ruccola.

Allergener: hvete, melk

### JULETALLERKEN

525,-

Pinnekjøtt, svineribbe, kålrabistappe, amadinepoteter, rødkål, pinnefett og julesaus.

### PINNEKJØTT

525,-

Serveres med kålrabistappe, amadinepoter og pinnefett.

### VEGANSKE MEDISTERKAKER

395,-

Serveres med amadinepoteter, bakte grønnsaker og sellerirotsjy.

Allergener: sellerirot

### KARAMELLKURV MED RISKREM

155,-

Bærsaus og karamelliserte mandler.

Allergener: hvete, melk, mandler

## DRIKKE

#### SPERI VALPOLICELLA CLASSICO (RØD)

Blend, Veneto, Italia

690,-

#### VILLA WOLF TROCKEN – 100% (HVIT)

Riesling, Pfalz, Tyskland

545,-

#### HANSA JULEØL (FLASKE)

GREVENS PÆRECIDER

BULMERS ORIGINAL

BULMERS RED

NØGNE Ø IPA

NØGNE Ø BROWN ALE

110,-

110,-

159,-

159,-

149,-

129,-

## 3-RETTES

### SJØMATTALLERKEN

Pillede reker, krabbeklør, røkelaks og eggerøre. Serveres med brød, sitron og majones.

Allergener: hvete, egg, fisk, skaldyr, bløtdyr, sennep

Anbefalt drikke:

Mousseux Blanc – 100% Picpoul, AOP Gres de Montpellier, Frankrike (MUSSERENDE) KR 149,-/739,-

### JULETALLERKEN

Pinnekjøtt, svineribbe, kålrabistappe, kokte poteter, rødkål, pinnefett og julesaus.

Allergener: hvete, melk, selleri

Anbefalt drikke:

Speri Valpolicella Classico – Blend, Veneto, Italia (RØDVIN) KR 690,-

### KARAMELLKURV MED RISKREM

Bærsaus og karamelliserte mandler.

Allergener: hvete, melk, mandler

Anbefalt drikke:

Louis Eschenauer Sauternes – Blend, Bordeaux, Frankrike (DESSERTVIN) KR 125,-/990,-

795,- PR PERSON (Drikke er ikke inkludert)

## APERITIFF OG AVEC VILLA BLANCA

### APERITIFF:

MOUSSEUX BLANC – 100% PICPOUL, AOP GRES DE MONTPELLIER, FRANKRIKE

149,-/739,-

MIMOSA

149,-

AKEVITT SPRITZ – FEDDIE BLANC AKEVITT, SITRON OG PROSECCO

159,-

### AVEC: (4 CL)

FEDDIE BLANC AKEVITT

115,-

FEDDIE FATLAGRET AKEVITT

115,-

GAMMEL OPLAND

105,-

LARSEN VS COGNAC

98,-

LARSEN XO COGNAC

135,-

AMARULA

89,-