



Julelunsj buffet:

Gravlaks tartar med sennepssaus (SE/F)
Røkelaks med kremost og dill (F/M)
Roastbeef av elg med hjemmesyltede grønnsaker ((M)
Kremet potetsalat med purreløk (M)
Grønn salat med aspargesbønner og parmesan
Pinnekjøtt med Vossakorv fra Idsøe og kålrotstappe (M)
Ribbe, medisterkaker og rødkål (SU/E/M)
Bakte sesonggrønnsaker
Plommer trukket i krydderlake, vaniljekrem (M/E)

Gravlax tartar with mustard sauce (SE/F)
Smoked Norwegian salmon with cream cheese and herbs (F/M)
Roastbeef of moose with pickled vegetables (M)
Salad of potatoes and leek with creamy dressing (M)
Green salad with haricots verts with parmesan
Pinnekjøtt, cured lamb rib, with sausage and parsnip mash (M)
Traditional Norwegian pork rib with red cabbage (SU/E/M)
Baked seasonal vegetables
Plums baked in spiced syrup with vanilla cream (M/E)

Kr. 595,- per person

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri(S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B) Gi oss beskjed på forhånd så tilpasser vi gjerne for barn, allergier og andre behov.