

Julemeny

JULEMIDDAG

Svineribbe med husets julesaus

Medisterkaker og julepølse

Servert med surkål og mandelpoteter

Pris kr 295,-

Pannekjøtt med sjysaus

Vossakorv og husets kårotstappe

Servert med mandelpoteter

Pris kr 345,-

HJORT

Medaljonger av hjort med kremet vilsaus

Glaserte rotgrønnsaker med dryss av timian.

Servert med fløtegratinerte poteter

Pris kr 290,-

LAMMECARRE

Lammecarre med cassisjy

Fennikel, bønner, squash og tomat concasse

Serveres med mandelpotet med rosmarin og hvitløk

Pris kr 280,-

DESSERT

Hjemmelaget karamellpudding med

karamellsaus

klassisk pyntet med frukter og pisket krem

Pris kr 75,-

Risikrem med rødsaus

Pris kr 65,- inkl mva

Multekrem

Pris kr 110,-

Classico pannacotta strawberry

vaniljepannacotta med jordbærsaus i

latteglass

Pris kr 75,-

Alle priser er inkl mva

SOLGLIMTS JULETAPAS

Parmaskinke med asparges

Gravet laks fra Osterøya på canape (stor)
med sennepskrem

Julens sylte i lefserull
focaccia og aioli

Varmt

Sossiss med bacon

Kreolsk marinert kylling (halal)

Marinert svin med sviske

medisterbolle

Ovnsmakte Amadinepoteter med dryss av
havsalt og olivenolje

Pris kr 300,-

JULEBORD DE LUX (stort julebord)

Gravet laks fra Osterøya med sennepsaus

Solglimts urtesild med dansk rugbrød

Ovnsmakt hel ørret med pepperrotkrem

Julesylte med Dijonsennep og rødbetesalat

oppskåret assortert brød og kuvertsmør

Varmt

Svineribbe, julepølse, medisterkake, saus og
mandelpoteter

Pinnekjøtt og husets kålrotstappe

Pris kr 490,-

JULESNITTER

Røket laks med eggerøre

Fjordreker med majones

Roastbeef med rødløkskompott

Julesylte med rødkålsslow

Juleribbe

Pris kr 160,-

ALTERNATIVE SNITTER

Svineribbe med julepølse

Gravet laks

Rødbethummus (vegansk)

JULETALLERKEN (KALD)

Røket laks med eggerøre

Fjordreker med majones

Roastbeef med remulade

Julesylte rødkålslaw

Medisterkake (gluten/laktosefri)

Juleribbe med sviske

Oppskåret brød og kuvertsmør

Pris kr 180,-