



JULEMENY

FORRETTER

Rakfisk fra Noraker Gård i Valdres 295,- ④

Mandelpoteter | Rørosrømme⑦ | Grov sennep⑩ | Rødløk | Rødbeter | Flatbrød①

BAERII stør Caviar fra ROGN 550,- ④

15 g. Caviar | Ristet brød① (Glutenfritt på forespørsel) | Rørosrømme⑦ | Finhakket rødløk | Dill

Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks 265,- ④

Sennepssaus (laktosefri) ⑦⑩ | Nystekt brød① | Pisket smør⑦

Ostefat med lokal og europeisk variasjon 249,- ⑦

Honning | Kjeks① | Marmelade | Glutenfrie kjeks er tilgjengelig ved forespørsel | **Kan også serveres som dessert**

HOVEDRETTER

Fjellskåls Lutefisk 645,-

2 x servering + 150,-

Mandelpoteter | Grønn ertestuing⑦ | Sprøstekt bacon og baconfett⑦ | Grov sennep ⑩④

Fjellskåls Persetorsk 595,-

Mandelpoteter | Gulrøtter | Grønn ertestuing⑦ | Eggesmør③⑦ | Sprøstekt bacon⑦ ④

Skinnstekt Torskeloin 565,-

Mandelpoteter | Gulrøtter | Grønn ertestuing⑦ | Sprøstekt bacon⑦ | Smørsaus⑦⑫④

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrtallerken (Min. 2 pers.) 1945,- pr. Person

Levende norsk hummer og sjøkreps tas fra akvariet, tilberedes etter ønske, spør din servitør.

Ferske gratinerte kamskjell | Rå østers, kan gratineres | Blåskjell vanlig eller spicy

Akkompagnert med fersk kongekrabbe | Reker | Krabbeklør②⑦⑫⑭

serveres med nystekt brød ① (Glutenfritt brød på forespørsel) | pisket smør ⑦ | majones ③

Pinnekjøtt fra Brakstad 645,-

Kårabistappe⑦ | Mandelpoteter | Pinnefett

Reinsdyr indrefilet 745,-

Ovnsbakte rotgrønnsaker⑦ | Smørstekt sopp⑦ | Mandelpoteter | Portvinssaus⑦⑫

DESSERT

Multekrem & Krumkake 249,- ①⑦

Riskrem med bringebærsaus 199,- ⑦

Crème brûlée 199,- ③⑦

Allergener: 1. Kornslag: 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt
6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter
13. Lupin 14. Bløtdyr