

Selskapsmeny MAT & MER 2023

FORRETT 2-retter med forett -495,-

Gravet torsk

Eple, dill, fennikel, spirer & knekkebrød

Inneholder fisk, gluten, rug, havre

Øl: Grimberger blond - 139,-

Vin: Steiningen riesling - 135,-

Spekeplanke

Parmaskinke, peppersalami, trøffelsalami, västerbottensost, hjemmelaget

aquavitgelé & knekkebrød

Inneholder melk, gluten, rug, havre

Øl: Frydenlund Juleøl 0,25 - 65,-

Vin: Olivier Ravoire Côtes Du Rhône - 140,-

Aquavit & gravet Gulrot & beta

eple, fennikel, spirer &

hjemmebakt knekkebrød

Inneholder melk, gluten, rug, havre

Øl: Frydenlund Juleøl 0,25 - 65,-

Vin: Steiningen riesling - 135,-

HOVEDRETT 3-retter -595,-

Pannestekt torsk

Beter, grønnkål, potetpuré

& hvitvinsaus med stjerneanis

Inneholder fisk, skaldyr, melk, selleri, sulfitt

Øl: Brooklyn Lager - 119,-

Vin: L'ami des Crustacés Pinot Blanc - 135,-

Confitert Andelår

Rødkål, rosenkål, folvapotet & Apelsinvinsjy

Inneholder, sulfitt

Øl: Schous - 109,-

Vin: Cascina allergria Barbera - 135,-

Vegetarisk Boeuf Bourguignon

Rotgrønnsaker, sopp, landbrød & smør

Inneholder melk, gluten, sulfitt

Øl: Frydenlund Juleøl - 109,-

Vin: Cascina allergria Barbera - 135,-

DESSERT 2-retter med dessert - 475,-

Ost etter maten

tre oster med marmelade & knekkebrød

Inneholder melk, nøtter, valnøtt, mandel, gluten, rug, havre

Ostekake med multer & pepperkake

Inneholder melk, gluten, havre

Sitronsorbet med multer

Inneholder ,