



Julemeny 2019

Julelunsj

Varmrøkt laks med Bestemor Lillys sennepssaus og krønsj eple- og valnøttsalat

Allergener: Fisk, valnøtter, sennep

Tynnskåret juleskinke og kremet brokkolisalat med marinerte tranebær, ristede pinjekjerner og bacon

Allergener: Sennep, egg

Skagenrøre med pepperrot, sitron, dill og lodderogn

Allergener: Skalldyr, fisk, egg, melk

Roastbiff med syltet rødløk og husets remulade

Allergener: Egg, sennep

Kremet potetsalat med gressløk og mango

Allergener: Egg, melk, sennep

Karrisild på dansk vis, med kapers, vårløk og pære

Allergener: Fisk, sennep, egg, melk

Salat med norsk chevre fra Haukeli, ristede mandler, druer og honningvinaigrette

Allergener: Melk, mandler, sennep

Rugbrød og fint brød med pisket urtesmør

Allergener: Rug, hvete, melk

Kr 299,- per person

Tilvalg til julelunsj: Ribbe fra Eng Gård

(Leveres kald, kan ev. varmes av kunde)

Kr 35,- per person

Julesnitter

Store håndpillede reker med majones, sitron og dill

Einerøkt laks og eggerøre med gressløk

Julepostei med rødløkskompott og karse

Ribbeskiver med rødkål og bladpersille

Brie med frukt, honning, ristede valnøtter og timian

Allergener snitter: Hvete, havre, egg, melk, sennep, skalldyr, fisk

Kr 159,- per person (5 snitter per person)

Julens store festbord med varmt og kaldt

Lun svineribbe fra Eng Gård med hjemmelaget rødkål

Allergener: Ingen

Lune julekjøttboller av svin fra Eng Gård, med ingefær, stjerneanis og hvitløk

Allergener: Ingen

Kremet potetsalat med gressløk og mango

Allergener: Egg, melk, sennep

Varmrøkt laks med Bestemor Lillys sennepssaus og krønsjy eple- og valnøttsalat

Allergener: Fisk, valnøtter, sennep

Tynnskåret juleskinke og kremet brokkolisalat med marinerte tranebær, ristede pinjekjerner og bacon

Allergener: Sennep, egg

Skagerøre med pepperot, dill, sitron og lodderogn

Allergener: Skalldyr, fisk, egg, melk

Roastbiff med syltet rødløk og husets remulade

Allergener: Egg, sennep

Karrisild på dansk vis med kapers, vårløk og pære

Allergener: Fisk, sennep, egg, melk

Salat med norsk chevre fra Haukeli, ristede mandler, druer og vinaigrette

Allergener: Melk, mandler sennep

Rugbrød og fint brød med pisket urtesmør

Allergener: Rug, hvete, melk

Kr 379,- per person

Julemiddag

Klassisk julebuffet med produkter fra Eng gård:

Ribbe, julepølse, medisterkake, surkål, tyttebær, poteter og ribbesaus
Allergener: Melk, hvete

Kr 299,- per person

Pinnekjøtt:

Serveres med, vossakorv, rotmos, poteter og pannesjy
Allergener: Melk

Kr 359,- per person

Juledessert

Hjemmelaget riskrem med ristet mandel og lun kirsebærsaus

Allergener: Melk, Mandel

Kr 69,- per person

Julepannacotta med grønn kardemomme og pasjonsfrukt

Allergener: Melk

Kr 79,- per person

Moltekrem servert i krukke, med nøttekrokan og krumkake

Allergener: Hvete, melk, egg, mandler

Kr 89,- per person