



JULEMENY

JANUAR | FEBRUAR | MARS | APRIL | MAI | JUNI | JULI | AUGUST | SEPTEMBER | OKTOBER | NOVEMBER | DESEMBER





LUNSJ

ALLE RETTER KUN KR 169,-

Julesalat

Blandet salat med kalkun, fiken, ristede valnøtter, marinert rødkål, syltet mandarin, brie og en dressing på yoghurt, appelsin og honning

kr. 169,-

Inneholder: valnøtt, sulfitt, melk

lillesand smørbrød

En himmelsk blanding av reker, krepss, asparges, rømme, majones og dill

kr. 169,-

Inneholder: melk, egg, hvete, bygg, rug, skalldyr, sennep

Banh Mi

Sterk, søt og syrlig Vietnamesisk sandwich med ribbe, og syltet grønnsaker. Serveres med chilli majones

kr. 169,-

Inneholder: egg, hvete, soya, sulfitt

Omelette Benedictine

Fransk omelett serveres på ristet brød med røkelaks fra Risør og hollandessaus

kr. 169,-

Inneholder: hvete, melk, egg, fisk, sennep

Stjernesudd

Panert rødspette på grovbrød med salat, toppes med en blanding av reker, krepss, asparges og dill

kr. 169,-

Inneholder: melk, fisk, Skalldyr, egg, hvete, sulfitt

Sprø Ribbeburger

Serveres med salat, senneps aioli, rødkål, syltet rødløk og sprøstekte poteter

kr. 169,-

Inneholder: sennep, hvete, soya, melk, egg

Jule sandwich

Kalkun, bacon, egg, stekt fiken, salat og majones. Serveres med pommes

kr. 169

Inneholder: hvete, bygg, rug, melk, soya, egg

Fish & Chips

Dagens fisk paneres i panko, Serveres med pommes, hjemmelaget ertepurè og tartar dressing

kr. 169,-

Inneholder: fisk, egg, hvete, bygg, melk, sennep

Fiskesuppe

Serveres med dagens fangst av fisk, blåskjell og grønnsaker.

kr. 169,-

Inneholder: fisk, skalldyr, sulfitt, melk, selleri, bløtdyr

Serveres fra kl.
12:00 til kl. 15:00

FORRETT

Hummersuppe

Vår berømte hummersuppe serveres med rekechips, kaviar, og urteolje

kr. 175,-

Inneholder: skalldyr, melk, soya, sulfitt

Sild – anretning

4 forskjellige typer hjemmelaget sild, potetsalat, rødbeter og brød

Liten kr. 165,-

Stor kr. 245,-

Inneholder: fisk, melk, bygg, hvete, rug, egg

Vitello tonnato

Serveres på klassisk vis som i Piemonte

kr. 165,-

Inneholder: egg, fisk, melk, sennep

Gravlaks

Hjemmelaget gravlaks av sirdalsørret, serveres med dill emulsjon, syltet løk, pepperrot krem, agurk og rugbrødcchips

kr. 165

Inneholder: fisk, rug, hvete, melk, sennep, sulfitt, egg

HOVEDRETT

Fisk og skalldyrssuppe

Med dagen's fangst av fisk, reker, blåskjell og grønnsaker.

Liten kr. 185,-

Stor kr. 285,-

Inneholder: fisk, skalldyr, sulfitt, melk, selleri, bløtdyr

Juletallerken

Ribbe, julepølse og medisterkake serveres med kokte poteter, rødkål, rørte tyttebær og julesaus

kr. 395,-

Oppgrader til XL-juletallerken med pinnekjøtt og kårabistappe

kr. 185,-

Inneholder: sulfitt, melk, hvete, soya

Lutfisk

Lutfisk loin serveres med erterpuré, baconfett, sennepsaus, lefse, brunost og kokte poteter (ca. 35 minutter ventetid)

kr. 445,-

Inneholder: melk, sennep, fisk, hvete

Chilinøtt gratinert lange

Skinn og benfri lange rygg, serveres med rødlok kompott, søtpotetstappe og hasselback poteter

kr. 365,-

Inneholder: hvete, peanøtter, melk, fisk, soya

Porchetta

Italiensk ribberull serveres med honning glaserte rotgrønnsaker, mandelpoteter og kraft saus

kr. 365,-

Inneholder: soya, sulfitt, selleri, melk, hvete

Kalkunbryst

Serveres med dampet gulrot, blomkål, brokkoli, waldorfsalat, fløtesaus og kokte poteter

kr. 345,-

Inneholder: melk, soya

Pinnekjøtt

Serveres med kårabistappe, vossakorv, kokte poteter og sju saus

kr. 445,-

Inneholder: melk

Fjellørret fra Sirdal

Serveres med dillstuede poteter, asparges, grillet sitron, agurksalat og syltet gulrot

kr. 365,-

Inneholder: fisk, melk, sulfitt, sennep

Boeuf bourguignon

Klassisk fransk oksegryte, med mørt oksekjøtt braisert i rødvin med bacon, sopp og løk, servert med potetpuré.

kr. 325,-

Inneholder: sulfitt, soya



DESSERT

Husets Sjokoladefondant

Serveres med hjemmelaget
multeis og bær

kr. 165,-

Inneholder: hvete, egg, melk, hasselnøtt, soya

Riskrem

Hva er vel julen uten...?

Serveres med kirsebær/jordbærsaus

kr. 125,-

Inneholder: melk

Multekrem

Selvplukket multer fra fjellene på Brokke.

Serveres med krumkake.

kr. 125,-

Inneholder: melk, egg, hvete

Pepperkake

Serveres med blåmuggost, fiken og aprikos marmelade

kr. 125,-

Inneholder: melk, egg, hvete

Portvin til pepperkakene

kr. 115,-

KAFFE / TE

Kaffe kr. 35,-

Te kr. 35,-

Americano kr. 45,-

Espresso kr. 42,-

Kaffe Latte (melk) kr. 68,-

Cappuccino (melk) kr. 58,-

Kaffe Mocca (melk) kr. 68,-

Kakao m/krem (melk/nøtter) kr. 68,-

DESSERTVIN

Oremus Tokaji Late Harvest kr. 495,-
gl. 115,-

Recioto Della Valpolicella Classico kr. 385,-

Vi ønsker våre
gjester
en fredelig Jul & et
Godt Nytt År!

Ø L

Arendals Pilsner – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 128,-
Frydenlund juleøl – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 138,-
Ringnes lite (glutenfri)	0,5	kr. 135,-
Schous Pilsner – Fatøl	0,4	kr. 124,-
Carlsberg (bygg/hvete)	0,3	kr. 99,-
Tuborg Lime Cut (bygg/hvete)	0,3	kr. 99,-
Juicy ipa frydenlund (bygg/hvete)	0,5	kr. 138,-
Grimbergen Blonde	0,3	kr. 99,-
Frydelund bayer	0,3	kr. 99,-
Guinness	0,4	kr. 135,-

MINERALVANN

Pepsi max	0,33	kr. 59,-
Pepsi	0,33	kr. 59,-
7-Up	0,33	kr. 59,-
Solo	0,33	kr. 59,-
Knatten Eplemost Naturell / Bringebær	0,33	kr. 69,-
Farris Naturell / Lime	0,33	kr. 56,-

ALKOHOLFRITT

Carlsberg (bygg)	0,33	kr. 82,-
Erdinger Alkoholfri (hvete)	0,5	kr. 92,-
1664 Blanc (bygg/hvete)	0,33	kr. 82,-
Nix&Nada (bygg/hvete)	0,33	kr. 82,-

SIDER/RUSBRUS

Aga Eple Sider fra Hardanger Glass	0,75	kr. 395,- kr. 94,-
Breezer:	0,275	kr. 98,-
Mango - Lemon light - Orange		
Sommersby pear	0,33	kr. 98,-
Bignose Sider Homborsund	0,33	kr. 98,-

HUSETS DRINKER

Nordic river akevitt		kr. 115,-
Cognac XO		kr. 155,-
Amundsen akevitt		kr. 115,-
Jack Daniels Whiskey		kr. 98,-
Jameson Irish Whiskey		kr. 98,-
Irish Coffee	(melk)	kr. 145,-
Vodka/RedBull		kr. 128,-
Fjellbekk		kr. 128,-
Mojito		kr. 155,-
Cuba libre		kr. 125,-
Gin and Tonic		kr. 145,-
Pink Gin and Tonic		kr. 145,-
Baileys	(melk)	kr. 92,-
Baileys/Kaffe	(melk)	kr. 98,-
Jägermeister		kr. 98,-
Gammel Dansk		kr. 98,-
Minttu		kr. 98,-
Tequila Patron		kr. 119,-
Hot n'Sweet		kr. 98,-
Glenfiddich Whiskey		kr. 125,-
Aperol Spritz		kr. 145,-
Sambuca		kr. 109,-
Frozen Mango Daiquiri		kr. 145,-
Frozen Strawberry Daiquiri		kr. 145,-



Alle viner
inneholder
sulfitt

H V I T V I N

Hos Oss Chardonnay (Husets egen vin)

Alena Chardonnay (Husets egen eksklusive vin)

Chablis Cuvee Tete d Or

Pouilly-Fumé

California Chardonnay

Riesling roche Calcaire

Sancerre

Pra Soave Classico

Natcool

Savigny-les-Beaune

Melon B - Muscadet

Riesling Trocken

Bourgogne Chablis

Greco Di Tufo

Soalheiro Alvarinho

Bourgogne Chardonnay 1,5 L

Arneis Serra Lupini

Bodega Santa Margarita

Bodega santa Margatita

Domaine Billaud Simon – 2019

Domaine Jean-Pabiot Et Fils

Decoy Winery – 2021

Zind-Humbrecht – 2018

Henry Natter – 2021

Az. Agr. Pra – 2018

Niepoort (ufiltret)- 2020

Domaine de Bellene - 2019

Landron-Chartier -2021

Weingut Winter - 2021

La Chablisienne - 2020

San Gregorio – 2021

Quinta De Soalheiro - 2021

Roche De Bellene - 2017

Angelo Negro – 2021

fl. kr. 620,-
gl. kr. 128,-

fl. kr. 690,-
gl. kr. 142,-

fl. kr. 799,-

fl. kr. 840,-

fl. kr. 830,-

fl. kr. 865,-

fl. kr. 745,-

fl. kr. 665,-

fl. kr. 600,-

fl. kr. 895,-

fl. kr. 740,-

fl. kr. 640,-

fl. kr. 695,-

fl. kr. 680,-

fl. kr. 675,-

fl. kr. 1495,-

fl. Kr. 785,-

R O S É

Claude Val Rosé

Vacheron

Les Domaines Paul Mas

Domaine Vacheron - 2020

fl. Kr. 620,-
gl. kr. 128,-

fl. kr. 790,-

B O B L E R

Privat Cava

Celler Privat - 2018

fl. kr. 680,-

Cremant De Limoux

Martinolles

Champagne Taittinger

Diebolt – Valloris

Taittinger

fl. Kr. 620,-
gl. Kr. 128,-

fl. Kr. 1099,-

fl. Kr. 860,-

fl. Kr. 3995,-

K J E L L E R

Saint aubin

Vieilles Vignes

Domaine Bader-Mimeuer

Vieilles Vignes

Domaine Bouchard Père & Fils

fl. Kr. 1595,-

fl. kr. 1595,-

fl. kr. 1595,-

fl. Kr. 1445,-

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Puligny-Montrachet

Beaune Du Chateau 1er Cru Blanc



R Ø D V I N

Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)	Bodega Santa Margarita	fl. gl.	Kr.	620,- 128,-
Amigo (Husets egen eksklusive vin)	Bodega Santa Margatita	fl. gl.	Kr.	690,- 142,-
Barda Pinot Noir	Bodega Chacra – 2022	fl.	Kr.	765,-
Santenay Rouge Vieilles Vignes	Domaine Borgeot – 2017	fl.	Kr.	780,-
Nuits-Saint-Georgs Vieilles Vignes	Domaine de Bellene - 2018	fl.	Kr.	1195,-
Chateau Batailley	Ch. Batailley Bordeaux -2013	fl.	Kr.	1345,-
Chateau Pontac-Lynch	Ch Pontac-Lynch – 2015	fl.	Kr.	1145,-
Contino Reserva	C.V.N.E – 2018	fl.	Kr.	960,-
Cune Grand Reserva	C.V.N.E – 2016	fl.	Kr.	695,-
Cune Grand Reserva Magnum	C.V.N.E – 2015	fl.	Kr.	1290,-
Colleccion 125 Reserva	Bodegas Chivite – 2012	fl.	Kr.	840,-
Ixsir Altitudes Red	libanon Bekaa Valley	fl.	Kr.	685,-
Righetti Valpolicella Classico	Luigi Righetti – 2019	fl.	Kr.	640,-
Natcool (ufiltrert)	Niepoort – 2020	fl.	Kr.	600,-
Barbera d alba	Angelo Negro – 2018	fl.	Kr.	699,-
Chianti Classico	Felsina - 2018	fl.	Kr.	665,-

K J E L L E R V I N

Malleolus De Valderramiro	Emilio Moro – 2016	fl.	Kr.	2695,-
Dalmau	Marques de Murrieta - 2017	fl.	kr.	3750,-
Barolo	Mauro Molino – 2016	fl.	Kr.	1895,-
Valbuena nr.5	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	2890,-
Pinta	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	1450,-
Aliòn	Vega Sicilia – 2017	fl.	Kr.	1685,-
Chambolle – Musigny 1 er Cru Les Charmes	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	2890,-
Chambolle – Musigny 1 er Cru Les Amoureuses	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	4900,-
Bonnes – Mares Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	4590,-
Clos Saint – Denis Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	3650,-
Corton Renardes Grand Cru	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	2995,-
Griotte – Chambertin Grand Cru	lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	3960,-
Flor De Pingus	Dominio De Pingus – 2018	fl.	Kr.	2495
Travaglini Gattinara 3L	Giancarlo Travaglini – 2017	fl.	Kr.	2890,-