



JULEMENY

LUNSJ



HORISØNT₁
mat og vinbar



JULETALLERKEN

MED RIBBE, RØDKÅL, HJEMMELAGET JULEPØLSE, SPRØ KROKETT, POTETER OG JULESAUS.

ALLERGENER: M, SO2, G

KR 349,-

RIBBESANDWICH

MED COESLAW-SALAT, BRUNET SMØR-AIOLI OG SYLTET CHILIMARMELADE.

ALLERGENER: M, SO2, G

KR 275,-

CÆSARSALAT

KYLLINGBRYST MED SPRØ BACON, TØRKEDE CHERRYTOMATER, PARMESAN OG FOCACCIACROUTONGER.

ALLERGENER: E, F, SEN, M, G, SO

KR. 310,-

HJORTEPATÉ

RISTET BRIOCHESKIVE, TYTTEBÆRSYLTETØY OG RISTEDE NØTTER.

ALLERGENER: M, G, SO2, N

KR 255,-

STJERNESKUDD

BRØD TOPPET MED RØDSPETTE, REKER, TARTARSAUS, AGURK, SITRON, ØRRETROGN OG DILLBLOMSTER.

ALLERGENER: G, E, F, M, SK, SEN

KR. 310,-

KREMET FISKESUPPE

EN SMAKFULL KREMET FISKESUPPE MED HÅNDPILLEDE REKER, HAVABBOR, LAKS, GULROT, PURRELØK, FENNIKEL, DILLØLJE, SITRONGELÉ OG ØRRETROGN.

ALLERGENER: F, G, M, SK

KR. 329,-

BLÅSKJELL I KOKOSSAUS (LAKTOSEFRI)

MED SITRONGRESS, INGEFÆR OG CHILI, SERVERT MED FOCACCIA.

+ LEGG TIL POMMES FRITES KR. 45,-

KR. 329,-

KARAMELLPUDDING

MED PÆRE- OG PORTVINSISKREM OG KARAMELLISERT PISTASJCRUMBLE.

ALLERGENER: E, M, N

KR 169,-

RISKREM

MED MARENGSCHIPS, BÆR OG FRUKTSORBET.

ALLERGENER: M, E, H

KR 169,-

ALLERGENOVERSIKT:

G = GLUTEN FRA HVETE, SEL = SELLERI, SEN = SENNEP, E = EGG, M = MELK, SO = SOYA, SK = SKALLDYR, F = FISK
P = PEANØTT, N = NØTTER, SO2 = SVOVELDISULFITT
SS = SESAM, L = LUPIN, B = BLØTDYR, W = WALNØTT
H = HASSELNØTT



JULEMENY

MIDDAG



HØRISØNT1
mat og vinbar



FORRETTER

GRAVLAKS

MARINERT I RØDBETER OG INGEFÆR, RUGBRØDCHIPS, SYLTEDE SENNEPSFRØ, SENNEPS- OG HONNINGAIOLI, KOMPRIMERT AGURK, DILLLOLJE OG CRÈME FRAÎCHE.
ALLERGENER: F, H, SEN, E.

KR 275,-

CARPACCIO

AV OKSE MED RISTEDE KAPERSBÆR, LØKCHIPS, PARMESAN, BRUNET SMØR-AIOLI OG RUCCOLASALAT.
ALLERGENER: SO2, G, M, E, SE.

KR 285,-

RØDBETCARPACCIO

SITRON- OG HONNINGGELÉ, OLIVENOLJE, KREMET GEITOST, KARAMELLISERTE HASSELNØTTER, RUCCOLA OG SYLTET RØDBETE.
ALLERGENER: M, N, SO2.

KR 265,-

BARNEMENY

DAGENS FANGST INKL DESSERT

MED POTETER OG GULRØTTER.

KR 198,-

BARNAS JULETALLERKEN INKL DESSERT

RIBBE, JULEPØLSE, NISSENS JULESAUS OG POTETER.

KR 198,-

DESSERTER

KARAMELLPUDDING

MED PÆRE- OG PORTVINSISKREM OG KARAMELLISERT PISTASJCRUMBLE.
ALLERGENER: E, M, N.

KR 169,-

RISKREM

MED MARENGSCHIPS, BÆR OG FRUKTSORBET.
ALLERGENER: M, E, H.

KR 169,-

GLØGGMOUSSE

MED PEPPERKAKECRISP OG HJEMMELAGET APPELSINISKREM.
ALLERGENER: M, G, SO2.

KR. 169,-

HOVEDRETTER

JULETALLERKEN KR 449,-

MED RIBBE, RØDKÅL, HJEMMELAGET JULEPØLSE, SPRØ KROKETT, POTETER OG JULESAUS.

- **3-RETTERS JULETALLERKEN - KR 689,-**
(VELG MELLOM CARPACCIO ELLER GRAVLAKS OG RISKREM ELLER KARAMELLPUDDING)

LAMMECULOTTE - KR 459,-

LAMMESAUS, OVNSBAKTE GULRØTTER OG SYLTET TYTTEBÆRSYLTETØY, POTETER, GRØNNKÅL.

- **3-RETTERS LAMMECULOTTE - KR 699,-**
(VELG MELLOM CARPACCIO ELLER GRAVLAKS OG RISKREM ELLER KARAMELLPUDDING)

LUTEFISK - KR 549,-

LUTEFISK MED ERTEKREM, HVITLØKSPOTETER, SENNEPSSAUS, BACON OG BRUNET SMØR.

- **3-RETTERS LUTEFISK - KR 799,-**
(VELG MELLOM CARPACCIO ELLER GRAVLAKS OG RISKREM ELLER KARAMELLPUDDING)

KRONHJORT - KR 519,-

KRONHJORT YTREFILET MED PASTINAKKREM, OVNSBAKTE GULRØTTER, EPLEKOMPOTT, SYLTEDE TYTTEBÆR, OVNSBAKTE SMÅPOTETER OG GRØNNKÅL

- **3-RETTERS KRONHJORT - KR 769,-**
(VELG MELLOM CARPACCIO ELLER GRAVLAKS OG RISKREM ELLER KARAMELLPUDDING)

KVEITE - KR 519,-

KVEITE MED LANGTIDSBAKT PURRE, BEURRE BLANC MED ROGN OG SMÅPOTETER

- **3-RETTERS KVEITE- KR 769,-**
(VELG MELLOM CARPACCIO ELLER GRAVLAKS OG RISKREM ELLER KARAMELLPUDDING)

ALLERGENOVERSIKT:

G = GLUTEN FRA HVETE, SEL = SELLERI, SEN = SENNEP, E = EGG, M = MELK, SO = SOYA, SK = SKALLDYR, F = FISK
P = PEANØTT, N = NØTTER, SO2 = SVOVELDISULFITT
SS = SESAM, L = LUPIN, B = BLØTDYR, W = WALNØTT
H = HASSELNØTT



HORISØNT1
mat og vinbar