

NYTTÅRS-MENY

2025

4-retters middag

KALD FORRETT

Røyetartar (fra Telemark)

Servert med sitron og dill, crème fraîche, syltet sjalottløk, agurkperler og rugbrødchips.

VARM FORRETT

Pannestekte kamskjell

Med blomkålvelouté, brunet smør og kapers, eplejulienne og sprøstekt pancetta.

HOVEDRETT

Reinsdyr ytrefilet

Servert med potetgrateng, jordskock, gulrotpuré og grønn asparges.

DESSERT

Sjokoladecake med ost fra Hol Ysteri

Serveres med karamellisert pære og vanilje-akevittis.

Nyttårsmeny: 1295,- per person

Vinpakke: 1195,- per person

Egen barnemeny: 395,- per barn



NEW YEAR MENU

2025

4-course dinner

COLD STARTER

Røye Tartar (from Telemark)

Served with lemon and dill, crème fraîche, pickled shallots, cucumber pearls, and rye breadchips.

WARM STARTER

Seared Scallops

With cauliflower velouté, brown butter and capers, apple julienne, and crispy pancetta.

MAIN COURSE

Reindeer Sirloin

Served with potato gratin, Jerusalem artichoke, carrot purée, and green asparagus.

DESSERT

Chocolate Gâteau with Cheese from Hol Ysteri

Accompanied by caramelized pear and vanilla aquavit ice cream.

New years menu: 1295,- per person

Wine Package: 1195,- per person

Separate kid's menu: 395,- per child

