



Julemeny - Menu Noël

Forrett - Entrée

Kremet sjøkrepsuppe med marinerte reker og dill

Creamy shellfish soup with marinated prawns and dill

(S, Su, Sm, Fl, Se)

Hovedretter - Main Courses

Torsk med petit pois, røkt smørsaus, løkringer og urtepoteter

Cod with petit pois, smoked butter sauce, onion rings and herb potatoes

(F, E, Sm, Su, Fl, H)

Andeconfit med grenaillepotet, sennepsstuede rotgrønnsaker og kryddersjy

Confied leg of duck with grenaille potatoes, creamy dijon vegetables and spiced jus

(Su, Se, Sm, Mo)

Dessert - Desserts

Brie de Meaux med Williamspære

Brie de Meaux with Poire William

(M)

Fransk riskrem med vanilje og

salt karamell

Rice pudding with vanilla and

salty caramel

(Fl, Sm, M)

Priser

3-retter: 755,-

Vinpakke til 3-retter: 645,-

4-retter: 845,-

Vinpakke til 4-retter: 755,-

5-retter: 895,-

Vinpakke til 5-retter: 805,-

Ønsker dere å forhåndsbestille aperitiff som blir servert ved ankomst?

Fl. husets Champagne 995,-

Fl. husets Cremant 795,-