



Julemeny 2019

Forretter

Gravlaks på bruchetta

Gravlaks på sprøtt brød med dillstuet potetsalat av mandel.

Serveres med Husfruens sennepssaus og marinert småsalat.

Kr. 139,-

Juletorsk

med sennep, dill og rødløk.

Serveres med kremet erterpurè og sprø spekeskinke.

Kr. 143,-

Pigwings i pannekake

med agurk, klementiner og vårløk

Serveres med småsalat og appelsin- og honningglace

Kr. 135,-

Hovedretter

Lutefisktallerken

Lutefisk med kremet erterstuing og dampede poteter samt bacon.

Ved siden serveres revet brunost, lefse og sirup

Kr. 368,-

Ribbetallerken

Honning- og sennepmarinert ribbe. Serveres med hjemmelagd surkål med frisk eple, lun sviske- og eplekompott, Gildehallens bladpotet samt nelliksju.

Kr. 325,-

Gildehallens Ribbe

Med sautert rosenkål, karamelliserte hasselnøtter, hjemmelaget rødkål med fiken.

Serveres med Gildehallens bladpotet og nelliksju.

Kr. 365,-

Juletallerken med ribbe, medisterkake og pølse

Honning- og sennepmarinert ribbe med medisterkake og pølse.

Serveres med hjemmelagd surkål med frisk eple, lun sviske- og eplekompott, dampede poteter samt nelliksju.

Kr. 378,-

Pinnekjøtt med grovpølse

Dampet pinnekjøtt og grovpølse. Serveres med hjemmelagd kremet gulrot- og kålrotstappe, dampede poteter samt pinnekjøttssjy.

Kr. 385,-

Desserter

Husfruens Karamellpudding

Hjemmelaget karamellpudding med smak av fersk vanilje.
Serveres med krem og karamellsaus

Kr. 126,-

Tjukkmelkspannacotta

Fløtepudding med opprinnelse fra Italia, men med et hint av Røros tilsmakt med vanilje.
Serveres med frisk bærsaus og mørk sjokolade.

Kr. 132,-

Multekrem i krumkake

Frisk multekrem med smak av fersk vanilje.
Serveres i krumkake med multesirup.

Kr. 134,-

Prisene vil måtte være med forbehold om evt. prisendringer fra våre leverandører i sesongen.

September- 19