



Julemeny 2020

Forretter

Posjert torsk

Posjert torsk med smak av nellik og laubær.

Serveres med kremet erterpurè, sprø spekeskinke, soya- og ingefær- og hasselnøttsmør.

Kr. 135,-

Blinis med røket laks

Røket laks på blinis med creme fraiche og lodderogn.

Serveres med Husfruens sennepssaus og marinert småsalat..

Kr. 144 ,-

Spekemat på gråstein

Et utvalg av spekeskinke og spekepølser

Serveres med portvinskott fiken, pepperotkrem og syltet sopp.

Kr. 153,-

Hovedretter

Lutefisktallerken

Lutefisk med kremet erterstuing og dampede poteter samt bacon.

Serveres med revet brunost, lefse og sirup.

Kr. 398,-

Gildehallens Ribbe

Med sautert rosenkål med gulrot, gressløk og sjallottløk og hjemmelaget rødkål med portvinskott fiken. Serveres med Gildehallens bladpotet og nelliksju.

Kr. 374,-

Gildehallens Ribbe og medister

Langtidsstekt honning- og sennepsmarinert ribbe med medisterkake og medisterpølse

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

Kr. 396,-

Pinnekjøtt med grovpølse

Dampet pinnekjøtt og grovpølse. Serveres med hjemmelagd kremet kålrot- og gulrotpurè,

Gildehallens bladpotet samt pinnekjøttssju.

Kr. 472 ,-

Ost

Gildehallens ost med mormors minne

Inspirasjon av mormors rosettbakelse fylt med blåmuggkrem, pærer med varme krydder samt karamellisert mandelflarn.

Kr. 155 ,-

Desserter

Husfruens Karamellpudding

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

Kr. 126 ,-

Tjukkmelkspannacotta

Fløtepudding med opprinnelse fra Italia, men med et hint av Røros tilsmakt med vanilje.
Serveres med marinerte skogsbær med julekrydder og karamelliserte mandelflarn.

Kr. 132 ,-

Tilslørte multer

Lag på lag av julemarinerte multer, pisket krem med fersk vanilje og knuste havreflarn
Serveres med havreflarn og multesirup.

Kr. 146 ,-

Creme bruleè

Klassisk creme bruleè som serveres med appelsinsalsa smaksatt med kanel, stjerneanis og nellik.

Kr. 142 ,-

Om det skulle være noe hensyn å ta med tanke på matallergi og lignende, må vi ha beskjed om dette FØR arrangementsdag, så tilrettelegger vi dette.

Om det er ønskelig å kombinere retter fra ordinære menyer med julemenyen, ser vi på løsninger for dette.

*Prisene vil måtte være med forbehold om evt. prisendringer fra våre leverandører i sesongen.
Oktober- 20*