



Julemeny 2021

Forretter

Posjert torsk

Posjert torsk med smak av nellik og laubær.

Serveres med kremet erterpurè, sprø spekeskinke, hasselnøttsmør smaksatt med ingefær.

Kr. 135,-

Blinis med røket laks

Røket laks på blinis med creme fraiche, lodderogn og rødløk.

Serveres med Husfruens sennepssaus og marinert småsalat.

Kr. 144,-

Spekemat på gråstein

Et utvalg av spekeskinke og spekepølser

Serveres med portvinskokt 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

Sautert kål med gulrot, gressløk og sjallottløk samt hjemmelaget rødkål

og portvinskokt fiken. Serveres med Gildehallens bladpotet og nelliksju.

Kr. 365,-

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. 392,-

Pinnekjøtt med grovpølse

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

Gildehallens bladpotet samt pinnekjøttssju.

Kr. 515,-

Ost

Gildehallens ost med mormors julebakst

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

Kr. 155 ,-

Desserter

Husfruens Karamellpudding

Hjemmelaget karamellpudding med smak av fersk vanilje.

Serveres med pisket krem med et appelsinzest og karamellsaus

Kr. 124 ,-

Tjukkmelkspannacotta

Fløtepudding med opprinnelse fra Italia, men med et hint av Røros tilsmakt med vanilje.

Serveres med marinerte skogsbær med varme krydder og karamelliserte mandelflarn.

Kr. 129 ,-

Tilslørte multer

Lag på lag av marinerte multer med varme krydder, pisket krem med fersk vanilje og

knuste havreflarn. Serveres med havreflarn og multesirup.

Kr. 145 ,-

Creme bruleè

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

Kr. 135 ,-

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.

September- 21