



GAUSTAD GJERDET GÅRD  
**GILDEHALLEN**

## Julemeny 2024

### Forretter

#### **Røkelakstartar på sprø vaffel**

Røkelaks fra Garnvik med kapers, sitrus og dill på sprø vaffel - pepperrotkrem - grønolje - ørretrogn. (F, Sv, M, G)

Kr. 165,-

#### **Julesylte på sprø rug**

Sylte på sprøtt - kremet rødbet- og eplesalat - syltet løk - luftig tyttebær. (G, M, E)

Kr. 165,-

### **Hovedretter**

#### **Lutefisktallerken**

Lutefisk - kremet erterpurè - bacon - smørstekte småpoteter - revet brunost, lefse og sirup. (F, M, G)

Kr. 515,-

#### **Gildehallens Ribbe**

Langtidsstekt honning- og sennepsmarinert ribbe - sautert rosenkål - syltet løk - plumme- og eplekompott - smørstekte småpoteter - nelliksju. (SEN, SO)

Kr. 410,-

#### **Gildehallens Ribbe og medister**

Langtidsstekt honning- og sennepsmarinert ribbe - medisterkake og medisterpølse - hjemmelaget surkål med frisk eple - luftig tyttebær - smørstekte småpoteter - sjysaus. (SEN, SO, G, M)

Kr. 442,-

#### **Pinnekjøtt med grovpølse**

Dampet pinnekjøtt - grovpølse - grov hjemmelagd kålrot- og gulrotpurè - smørstekte poteter - pinnekjøttssju. (M)

Kr. 558,-

## Ost

### Gildehallens osterett med sprø bakst

Blåmuggkrem - marinerte pærer med varme krydder -  
karamellisert mandel. (M, N)

Kr. 165,-

### Oster fra kyst og fjell i Trøndelag

Lokale oster,- fastost - hvitmuggost- blåmuggost  
Plommekompott - solbær - sprø bakst (M, N, G)

Kr. 175,-

## Desserter

### Husfruens Karamellpudding

Karamellpudding på ekte vis - sprø minikrumkake - luftig krem -  
karamellsaus (E, M, G)

Kr. 165,-

### Dekonstruert multedessert

Multer med smak av varme krydder samt lun krydderkake.  
Serveres med luftig yoghurtkrem og flarn. (E, M, G, N)

Kr. 175 ,-

### Hvit sjokolade med variasjon av solbær

Hvit sjokolade cremeaux - marinerte solbær - kryddersmuler -  
lun bakst. (E, M, G)

Kr. 175,-

### Mørk sjokolade med variasjon av kirsebær

Mørk sjokoladecremeaux - yoghurt tilsmakt vanilje -  
kirsebærgranite - kirsebærkompott -sprø bakst (E, M, G, N)

Kr. 185 ,-

B- Bløtdyr	SEL- Selleri	F- Fisk	SE- Sesamfrø
G- Gluten	SK- Skalldyr	M- Melk	SV- Svoveldioksid
L- Lupin	SO- Soya	P- Peanøtter	
N- Nøtter	E- Egg	SEN - Sennep	

*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.*

I utgangspunktet gjelder valg av felles meny men vi ser selvfølgelig på løsninger sammen med dere om det skulle være ønskelig med flere alternativ for gruppen, både fra julemeny og vår ordinære meny.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
TRONDHEIM - TRØNDELAG  
AWARDED 2022

Vi tar forbehold for evt. prisendringer og råvaretilgang.

September- 24

