



Julebord

Meny og
drikkeanbefaling



Koldtbord

Fisk

Sursild
Karrisild
Tomatsild med rugbrød og egg
Røykalaks med eggerøre
Grava ørret med sennepssaus
Peparlaks med Røros rømme
Rakfisk og lomper
Sashimi av ørret med ponzu
Røykt kolje med peparrot og eple
Breiflab med urter og sylta aubergine
Butterdeig innbakt ørret med bearnaise krem
Lodderogn
Røykelaks quiche
Sitron

Sjømat

Reker
Krabbeklør
Sjøkreps med vierge
Blåskjel
Kongekrabbe med vierge
Krabbe
Hummar

Tilbehør

Majones
Blåskjelsaus
Salatdressing
Vierge dressing

Salat

Graskarsalat
Byggryn- og gulrotsalat
Reddik- og sellerisalat med valnøt
Bakte betes og chèvre
Torsk- og potetsalat
Salat med varmrøykt laks
Brokkolinisalat
Agurksalat
Waldorfsalat
Raudkålsalat

Spekemat

Santa Kristina skinke
Fenalår
Mørpølser
Skinke quiche
Spekeskinke

Tilbehør

Eggesalat
Potetsalat
Flatbrød
Kapers
Sylteagurk
Sylta betes
Sylta graskar
Frukt

Kjøtt

Kald svineribbe med eple
Sylterull med cornichon
Roastbeef med gribiche
Kalkunbryst
Oksetunge med peparrotkrem
Lun leverpostei
Land pate og sylta lauk
Lammerull
3 typar sennep

Ostar

Kraftkar
Edamer, vellagra
Myrdal gård ramslauk
Gamalost
Brie
Mild meister
Ostepai

Tilbehør

3 typar heimelaga syltetøy
Geiranger honning
Karamelliserte nøtter
3 typar kjeks
Fruktbrød

Brød

Valnøtbrød
Loff
Flatbrød
Rugbrød
Landbrød
Smør

Varmmat

Kjøtt

Julepølse
Ringdalmør
Medisterkake
Pinnekjøtt
Røykt pinnekjøtt
Ribbe
Surkål
Raudkål
Kalkun
Kålrabistappe
Dampa poteter
Julesaus
Ribbefett

Fisk

Dampa torsk
Lutefisk
Bacon
Sennepssaus
Erterstuing
Mandelpotet
Sennep til lutefisk

Vinanbefalingar

Til aperitif

Prosecco Lunetta, Diebolt- Vallois, Cramant, <i>Champagne, Frankrike</i>	Glas kr. 110,- kr. 180,-	Flaske kr. 530,- kr. 990,-
Skarbø Sider, <i>Stranda, Norge</i>	kr. 85,-	kr. 295,-

Til skaldyr

Riesling Trocken, Dönnhoff 2018, <i>Nahe, Tyskland</i>		kr. 580,-
Chablis Mountmains, Jean Collect & Fils 2019, <i>Burgund, Frankrike</i>		kr. 915,-
Chablis AOC, Cristopher Camu 2018, <i>Burgund, Frankrike</i>		kr. 720,-
Muscadet Sevre & Maine Sur Lie, Julian Braud 2019, <i>Loire, Frankrike</i>		kr. 725,-

Til fisk

Cataratto, Porta Del Vento 2020, <i>Sicilia, Italia</i>		kr. 565,-
Chardonnay 2019, Fram, <i>Robertson Valley, Sør-Afrika</i>		kr. 695,-
Saint-Aubin 1er Cru Le Champlot, Sylvain Langoureau 2018, <i>Burgund, Frankrike</i>		kr. 1100,-

Til kjøtt

Barbera d'Alba Silvio Grasso 2018, <i>Piemonte, Italia</i>		kr. 775,-
Côte du Rhône Domaine de la Janasse MGN 2014, <i>Rhone Frankrike</i>		kr. 1200,-
Bordeaux Superiore, Chateau de Crain 2016, <i>Bordeaux, Frankrike</i>		kr. 630,-
Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Sciani 2019, <i>Veneto, Italia</i>		kr. 695,-

Allroundviner

Barbera d'Alba, Tenuta Caretta MGN 2017, <i>Piemonte, Italia</i>		kr. 1200,-
Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Vegneti Ettore 2017, <i>Veneto, Italia</i>		kr. 795,-
Montepulciano d'Abruzzo, Jarci & Marchwai 2018, <i>Abruzzo, Italia</i>		kr. 595,-

Til ost

Riesling Kabinett, Schätzel 2020, <i>Rheinhessen, Tyskland</i>	10cl	kr. 99,-
20 years Tawny, Portvin, <i>Douro, Portugal</i>	6cl	kr. 125,-

Til dessert

Icewine Spumante, Baricchi, NV, <i>Piemonte, Italia</i>	8cl	kr. 110,-
Huxlrebe Auslese, Lorenz 2017, <i>Rheinhessen, Tyskland</i>	6cl	kr. 110,-
Birbet Brachetto d'Aqui, Marco Porello, 2019, <i>Piemonte, Italia</i>	8cl	kr. 110,-

