

DINNER & MUSIC

Surdeigsbrød servert med honning- og lavendelsmør fra Røros
Sourdough bread served with honey lavender butter from Røros

Forrett / Starter

Kaldrøkt Laks / Cold Smoked Salmon

Røkt over einerbær og rødbeter, yuzukrem, eggeplommebottarga, gule beter, sjøgress fra Lofoten, dillolje
Smoked over juniper and red beets, yuzu cream, egg yolk bottarga, golden beets, seaweed from Lofoten, dill oil

(F, E, L-M)

Hovedrett / Main Course

Porchetta

Langtidstekt norsk svineribbe med julekrydder, grillet rosettkål, rødkålpuré, ovnsbakte epler fra Ringvold, gløggsaus
Slow roasted Norwegian pork belly seasoned with Christmas spices, grilled rosette kale, red cabbage puree, roasted apples from Ringvold and mulled cider jus

(F, L-M, SU)

Serveres med perlepoteter og urteespuma / Served with pearl potatoes and herb espuma

Dessert

Cherry Delight

Kirsebær med kremet risgrøt, krumkake crisp
Cherries with creamy rice porridge and krumkake crisp

(L-M, G-H)

Legg til vinpakke / add wine pairing +NOK 750

Allergier/Allergens:

E: Egg, F: Fisk/Fish, G-H: Gluten - Hvete/Wheat, L-M: Laktose/Lactose - Melk/Milk, SU: Sulfitt/Sulphite, SH: Skalldyr/Shellfish