



## FORRETTER

### Lagret rakørret

fra Haadem fisk i Valdres med rødløk, rømme, vårløk, rødbeter og dill (f, m)  
189,-

### Gravet elg

med tyttebærkrem og syltet sopp (m, gr)  
189,-

### Spekemattallerken

med fenalår, tørket mørpølse, rømme og flatbrød (gh, m)  
189,-

### Stortorvets røkelaks

med eggerøre og rugbrød (gr, e, f, m)  
189,-

## HOVEDRETTER

### Lutefisk

servert med tradisjonelt tilbehør (f, m)  
629,- (2 serveringer)

### Urøkt pinnekjøtt

fra Pers kjøkken servert med kårotstappe, Vossakorv og sjy (m)  
629,- (2 serveringer)

### Juletallerken

med ribbe fra Strøm-Larsen, medisterkaker, Vossakorv, rødkål, eple, sviske og julesaus (m)  
465,-

### Rakørret

fra Haadem fisk i Valdres med rødløk, rømme, vårløk, rødbeter og dill (f, m)  
449,-

### Entrecote av reinsdyr

med sellerirotpure, rotgrønnsaker, Pommès Anna og rødvinsaus (m)  
449,-

### Pannestekt kveite

fra Hjelmeland med sellerirotpure, rotgrønnsaker, Pommès Anna og rødvinsaus (f, m)  
449,-

## DESSERT

### Multekrem

med havreflarn (m, gh)  
169,-

### Riskrem

med rød saus og ristede mandler (m, n)  
169,-

### Crème Brûlée

med sesongens norske bær (m)  
169,-

### Mørk sjokoladekake

med vaniljeis (m, e, gh)  
169,-

**3-retters julemeny 749,-**

Valgfri forrett, hovedrett og dessert

(hele selskapet må velge 3-retters)

## ALLERGENER

f - fisk, m - melk, gh - hvetemel, gb - bygg, gr - rug, e - egg, s - skalldyr, n - nøtter, nv - valnøtter, nh - hasselnøtter, so - soya, su - sulfitt, lu - lupin, b - bløtdyr, se - sesamfrø, p - peanøtter, sl - selleri, sn - sennep



## STARTERS

### Fermented trout

from Valdres with red onions, sour cream,  
spring onion, beets and dill (f, m)  
189,-

### Cured moose

with lingonberry cream and pickled mushrooms (m, gr)  
189,-

### Cured meat platter

with fenalår, dried mørpølse,  
sour cream and flatbread (gh, m)  
189,-

### Stortorbets Gravlax

with scrambled eggs and rye bread (gr, e, f, m)  
189,-

## MAIN COURSES

### Lutefisk

served with traditional sides (f, m)  
629,- (2 servings)

### Pinnekjøtt

Rack of lamb served with turnip stew,  
lamb sausage and broth (m)  
629,- (2 servings)

### Christmas plate

with ribs, pork patties, sausage, red cabbage,  
apple, prunes and brown sauce (m)  
465,-

### Fermented trout

from Valdres with red onions, sour cream,  
spring onion, beets and dill (f, m)  
449,-

### Reindeer entrecote

with celeriac puree, root vegetables,  
Pommes Anna and red wine sauce (m)  
449,-

### Pan fried halibut

from Hjelmeland with celeriac puree, root vegetables,  
Pommes Anna and red wine sauce (f, m)  
449,-

## DESSERTS

### Cloudberry cream

with oats chips (m, gh)  
169,-

### Ris a la mande

with red sauce and roasted almonds (m, n)  
169,-

### Crème Brûlée

with seasonal berries (m)  
169,-

### Dark chocolate cake

with vanilla ice cream (m, e, gh)  
169,-

**3-course menu 749,-**

Your choice of

starter, main course and dessert

(the whole table has to order 3-course menu)

## ALLERGENS

f - fish, m - milk, gh - flour, gb - barley, gr - rye, e - egg, s - shellfish, n - nuts, nv - walnuts, nh - hazelnuts,  
so - soy, su - sulfites, lu - lupine, b - molluscs, se - sesame seeds, p - peanuts, sl - celery, sn - mustard