



JULEMENY

FORRETTER

KREMET SKOGSSOPPSUPPE	189,-
Serveres med skinkesmuler og urteolje. <i>Inneholder: smør, melk og selleri.</i>	
GRESSKARSUPPE	149,-
Gresskar, gulrøtter, kokosmelk, chili og ingefær. Gi beskjed dersom du vil ha brød til.	

HOVEDRETTER

HJORTEFILET	499,-
150–180 g ytrefilet av hjort. Serveres med krydret portvins- og kirsebærsaus, gresskarpuré, grønnsaker og timianpoteter. Vi anbefaler medium minus stekt filet. <i>Inneholder: melk.</i>	
ENTRECÔTE	449,-
Entrecôte, ca. 250 g, med bearnaisesaus eller peppersaus, ovnsbakte timianpoteter og aromasopp. <i>Inneholder: melk.</i>	
JULETALLERKEN	395,-
Ribbe, julepølse, medisterkake, surkålpuré, grønnsaker, ovnsbakte timianpoteter og julesaus. <i>Inneholder: melk.</i>	
ØLBRAISERTE SVINEKJAKER	295,-
Utrolig mørt og godt kjøtt! Serveres med rotgrønnsaker og ovnsbakte timianpoteter. <i>Inneholder: melk, hvete og bygg.</i>	
BLUECHEESE BURGER	289,-
En fantastisk 180 g okseburger fra Jens Eide med kremet blue cheese, bacon, fikenchutney, crispysalat, tomat og syltet rødløk. FRITES + 69,- <i>Inneholder: melk, mel, nøtter og egg.</i>	
PINNEKJØTT	559,-
Vi glaserer pinnekjøttet med BBQ-saus og ovnsbaker det for å få det litt sprøtt – fantastisk godt! Serveres med rotmos, vossakorv og ovnsbakte timianpoteter. <i>Inneholder: melk.</i>	
JULETORSK	395,-
Torskeloin, baconsmør, erterpuré og poteter. <i>Inneholder: melk.</i>	

TRERETTERS 499,-

Suppe
Juletallerken eller Juletorsk
Dessert

VINPAKKE TRE GLASS 299,-

(Forrett + hovedrett + dessert)

ÅRETS JULEØL

NØGNE Ø GRØNN JUL 7 % FATØL 0,4 L	129,-
En frisk IPA som passer godt til fet og salt julemat.	
NØGNE Ø GOD JUL 8,5 % 0,33 L FL.	125,-
Mørk og sødmefull, med tydelig humlebitter ettersmak.	
NØGNE Ø JULEFRI 0 % 0,33 L FL.	79,-

ÅRETS JULEBRUS

GRIMSTAD JULEBRUS 0,33 L	79,-
ARENDALS JULEBRUS 0,33 L	79,-
SØRLANDS JULEBRUS 0,5 L	79,-

ÅRETS JULEAKEVITT

ARVESØLVET JULEAKEVITT 2026 · 2 CL	80,-
Årets utgave er fylldigere og har en kompleks dybde. Kåret til årets beste juleakevitt i flere år.	

ÅRETS JULEGIN

HARAHORN X-MAS EDITION GIN	160,-
Årets julegin fra Det Norske Brenneri på Østerhus dufter og smaker jul: kardemomme, einer, kanel, appelsin og rosin. Serveres med Fever-Tree Ginger Beer – en fantastisk juledrink!	

ÅRETS JULEVIN

Amarone della Valpolicella	GL. 150,- · FL. 695,-
God fylde – passer perfekt til våre kjøttretter.	

NOEN AV HUSETS VINER

Hvitvin	
Leonardo Chardonnay Trebbiano	FL. 545,-
Pinot Grigio Garda	FL. 545,-
Dagens hvitvin	GL. 125,- · FL. 545,-
Rødvin	
Leonardo Sangiovese Rubicone	FL. 545,-
Veneto IGT Cabernet	FL. 545,-
Dagens rødvin	GL. 125,- · FL. 545,-
Bobler	
Champagne	FL. FRA 995,-
Prosecco Dry	GL. 125,- · FL. 595,-
Crémant de Limoux	GL. 135,- · FL. 695,-

DESSERT

OSTEKAKE MED BRINGEBÆR	119,-
<i>Inneholder: mel, melk og egg.</i>	
SALTED CARAMEL CAKE	95,-
<i>Inneholder: melk, soya og mel.</i>	
OVNSBAKTE PLOMMER MED KARAMELLISERTE NØTTER OG VANILJEIS	139,-
<i>Inneholder: melk, egg og nøtter.</i>	
BRINGEBÆRSORBET FRA KULINARIS	95,-