HØSTMENY / JULEMENY

FORRETTER

FRUENS KREMET SKAGENRØRE **195,-**
Sprøtt rugbrød med Fruens Skagenrøre med reker, egg, majones, crème fraîche, selleristang, rødløk, dill og ørretrogn. Serveres med sitron.
Inneholder: skalldyr, fisk, melk, egg og gluten

FRU JUSKES FLØYELSMYKE GRESSKAR- OG GULROTSUPPE **149,-**
En fyldig og kremet suppe av ovnsbakt gresskar og appelsinbakte gulrøtter, med et hint av ingefær og chili, rundet av med silkemyk kokosmelk.

HOVEDRETTER

HJORTEFILET **499,-**
Ytrefilet av hjort. Serveres med broccolini, rotgrønnsaker, timianpoteter og en fyldig rødvin-/portvinssaus.
Inneholder: melk

PEPPERBIFF **449,-**
Pepperbiff av ytrefilet med Chef Paul sin peppersaus, ovnsbakte timianpoteter og broccolini.
Inneholder: melk

JULETALLERKEN **395,-**
Ribbe, julepølse, medisterkake, rødkål, grønnsaker, ovnsbakte timianpoteter og julesaus. Ønsker dere tyttebær til? Gi oss beskjed.
Inneholder: melk

ØLBRAISERTE SVINEKJAKER **295,-**
Utrolig mørt og godt kjøtt! Serveres med grønnsaker og ovnsbakte timianpoteter.
Inneholder: melk og mel

FRUENS BIFFBURGER **249,-**
En saftig 180 g biffburger med trippel cheddarost, bacon, crispysalat, tomat og rødløk. FRITES + 69,-
Inneholder: melk, mel og egg

BLUE CHEESE JULEBURGER **249,-**
En fantastisk 180 g okseburger fra Jens Eide med kremet blue cheese, bacon, husets chutney, crispysalat, tomat og syltet rødløk. FRITES + 69,-
Inneholder: melk, mel, nøtter og egg

PINNEKJØTT **499,-**
Klassisk pinnekjøtt med vossakorv, kålrotstappe, timianpoteter og grov sennep.
Inneholder: melk og sennep

JULETORSK **395,-**
Ovnsbakt torskeloin med baconsmør, ertepuré og båtpoteter.
Inneholder: melk

TRERETTERS 549,-
Suppe
Juletallerken eller Juletorsk
Dessert

VINPAKKE TRE GLASS 299,-
Forrett + hovedrett + dessert

ÅRETS JULEØL

Homborsund Vintervarmer **139,-**
Fatøl · 0,4 l · 6,5 % · Winter Ale

Arendals Julebokk **140,-**
Flaske · 0,33 l · 8 % · bokkøl

Nøgne Ø Grønn Jul **140,-**
Flaske · 0,33 l · 7 % · IPA

Fredrikstad Juleøl **119,-**
Flaske · 0,33 l · 6,5 % · mørk lager

Nøgne Ø Julefri **89,-**
Alkoholfri · flaske · 0,33 l · 0 % · kremet mørk malt

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 fyldigere 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.

ÅRETS JULEVIN

Les Terrasses Rouge 2024 **GL. 140,- · FL. 649,-**
Ardèche, Frankrike. Myk og fruktig Merlot/Syrah med kirsebær, solbær og skogsbær, behagelige tanniner og balansert avslutning. Passer til: juletallerken, ølbraiserte svinekjaker og biffburger.

NOEN AV HUSETS VINER

HVITVIN

Anselmann Chardonnay Trocken — GL. 140,- · FL. 649,-
Passer til: juletorsk og kremet Skagenrøre.

Luigi Leonardo Chardonnay Trebbiano Rubicone — GL. 125,- · FL. 545,-
Passer til: kremet Skagenrøre, juletorsk og gresskarsuppe.

RØDVIN

Giovanni Barcelli Barbera — GL. 125,- · FL. 545,-
Passer til: juletallerken og ølbraiserte svinekjaker.

Luigi Leonardo Sangiovese Rubicone — GL. 125,- · FL. 545,-
Passer til: pepperbiff og Fruens biffburger.

BOBLER

Champagne — FL. FRA 995,-
Prosecco Dry — GL. 125,- · FL. 595,-
Crémant de Limoux — GL. 135,- · FL. 695,-

DESSERT

OSTEKAKE MED BRINGEBÆR **119,-**
Inneholder: mel, melk og egg

SALTED CARAMEL CAKE **95,-**
Inneholder: melk, soya og mel

OVNSBAKTE PLOMMER MED KARAMELLISERTE NØTTER OG VANILJEIS **139,-**
Inneholder: melk, egg og nøtter

BRINGEBÆRSORBET FRA KULINARIS **95,-**

ET GODT GLASS PORTVIN **79,-**

MINERALVANN · 69,-

Coca-Cola 0,3 l glassflaske
Coca-Cola Zero 0,3 l glassflaske
Pepsi Max 0,3 l glassflaske
Sprite / Fanta 0,3 l glassflaske
Farris Naturell 0,3 l flaske
Bringebær- og ripslemonade 0,33 l
Eplemost filtrert 0,33 l
Eplemost ufiltrert 0,33 l

GRIMSTADBRUS

Sitron & ingefær 0,33 l	79,-
Appelsin 0,33 l	79,-
Cuba Kuba 0,33 l	79,-

KAFFEDRINKER

Espresso Martini	156,-
Irish Coffee	156,-
Kaffe & Baileys	95,-

BRENNEVIN · 4 CL

Braastad XO	160,-
Diplomatico Reserva	160,-
Akevitt, flere typer	160,-

KAFFE

Filtermalt Kjeldsberg	49,-
Dobbel espresso	59,-

FLASKEØL

CB Lite 0,5 l (lavkarbo)	120,-
Weihenstephaner 5,4 % · 0,5 l	140,-
Sol Mexico 0,33 l (glutenfri)	120,-

ALKOHOLFRI ØL

Nix & Nada 0,33 l	79,-
Heineken 0,33 l	79,-
Weihenstephaner hveteøl 0,5 l	97,-
Himla Humla Nøgne Ø 0,33 l	79,-

FATØL

Heineken 0,4 l · 4,7 %	119,-
Heineken 0,33 l · 4,7 %	95,-
Heineken mugge 1,8 l	295,-
Nøgne Ø fatøl 0,4 l · 4,7 %	119,-

ROSÉVIN

Husets rosévin **FL. 695,-**
Vi har som regel flere typer rosévin å velge mellom.

HVITVIN

Matrot Bourgogne Chardonnay **FL. 995,-**
Passer til: sjømat, stekt kylling, kremet pasta og myke oster.

Anselmann Chardonnay Trocken **FL. 645,-**
Passer til: fisk, sjømat, kylling, lyst kjøtt og ost.

Fruens Chablis **FL. 895,-**
Passer til: østers, skalldyr, grillet fisk og kremete sjømatretter.

Fruens Riesling **FL. 695,-**
Passer til: hvit fisk, svinekjøtt, kylling og mildt krydrede retter.

RØDVIN

Amarone della Valpolicella **FL. 695,-**
Passer til: langtidskokt storfekjøtt, vilt og modne oster.

Fenocchio Barolo Cannubi **FL. 995,-**
Passer til: storfekjøtt, vilt, trøffelretter og sopp.

Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Laz **FL. 895,-**
Passer til: lam, grillet storfekjøtt, vilt og soppretter.

Régnard Bourgogne Pinot Noir **FL. 745,-**
Passer til: and, kylling, kalv og soppretter.

Colomé Estate Malbec **FL. 795,-**
Passer til: pepperbiff, grillet storfekjøtt, burgere og lam.

Baron de Ley Rioja Reserva **FL. 795,-**
Passer til: lam, chorizo, storfekjøtt og modne oster.

Barbera d'Alba **FL. 695,-**
Passer til: pasta, pizza, burgere, kylling og lyst kjøtt.

Colombier Crozes Hermitage **FL. 995,-**
Passer til: grillet storfekjøtt, lam, and og vilt.

Brunello di Montalcino **FL. 895,-**
Passer til: braisert storfekjøtt, vilt, stekt kalv og modne oster.

MUSSERENDE VIN

Prosecco Brut **FL. 595,-**
Crémant d'Alsace **FL. 795,-**

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Impérial Brut **FL. 1295,-**
Bouche Cuvée Vintage Extra Brut **FL. 1195,-**
Carole Noizet Fleur de Vigne **FL. 1295,-**

STØRRE GRUPPER

MENY FOR GRUPPER OVER 10 PERSONER

For grupper på over 10 personer bestilles maten fra denne menyen.

FORRETT

FRU JUSKES FLØYELSMYKE GRESSKAR- OG GULROTSUPPE 149,-

En fyldig og kremet suppe av ovnsbakt gresskar og appelsinbakte gulrøtter, med et hint av ingefær og chili, rundet av med silkemyk kokosmelk.

HOVEDRETTER

HJORTEFILET 499,-

Ytrefilet av hjort. Serveres med broccolini, rotgrønnsaker, timianpoteter og en fyldig rødvin-/portvinssaus.

Inneholder: melk

JULETALLERKEN 395,-

Ribbe, julepølse, medisterkake, rødkål, grønnsaker, ovnsbakte timianpoteter og julesaus. Ønsker dere tyttebær til? Gi oss beskjed.

Inneholder: melk

ØLBRAISERTE SVINEKJAKER 295,-

Utrolig mørt og godt kjøtt! Serveres med grønnsaker og ovnsbakte timianpoteter.

Inneholder: melk og mel

PINNEKJØTT 499,-

Klassisk pinnekjøtt med vossakorv, kålrotstappe, timianpoteter og grov sennep.

Inneholder: melk og sennep

JULETORSK 395,-

Ovnsbakt torskeloin med baconsmør, ertepuré og båtpoteter.

Inneholder: melk

DESSERT

DAGENS DESSERT 139,-

Spør oss om dagens dessert og allergener.

FRU JUSKE

Bestilling: 916 91 191 | frujuske@gmail.com