Julemeny

Vi elsker julen på Søstrene Karlsen!

Det er noe spesielt med førjulstiden - de gode smakene, luktene, musikken og stemningen. Det er den fineste tiden på året å samle de man setter pris på rundt bordet, senke skuldrene og nyte et godt måltid i hyggelig selskap. På Søstrene tror vi på klassisk tilberedning, tradisjoner og gode smaker - Velbekomme!

Julemat

LUTEFISK FRA VEGAØYENE I NORDLAND

Klassisk servering av denne favoritten
Serveres med hjemmelaget ertestuing, sennepssaus, bacon, mandelpoteter fra Kvikne.
Du får også flatbrød, potetlefse, grov sennep, sirup og ikke minst, revet brunost

lh: Fisk, melk, hvete, sulfitt, sennep

En servering 595,-
To serveringer 635,-

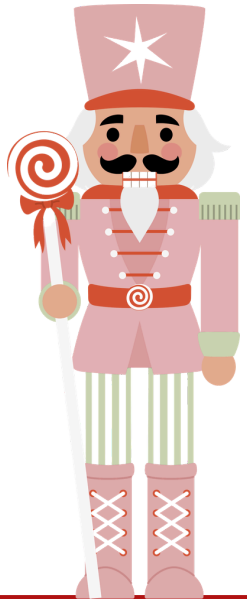
KLASSISK JULERIBBE

Raus og smakfull svineribbe. Serveres med julepølse fra Meråker, Søstrenes rødkål, sjysaus, karamelliserte epler og mandelpotet fra Kvikne

lh: Sulfitt, melk

495,-

Dessert



VANILJE PANNA COTTA

Serveres med multer fra Lierne og karamellisert hvit sjokolade

lh: Melk

155,-

SØSTRENES SNICKERS

Vaniljeis, karamelliserte peanøtter, konfekt-brownie, salt karamellsaus og marengs

lh: Peanøtt, melk, egg

145,-

Drikkepakke kanskje? Vi skreddersyr en passende drikkepakke hvis ønskelig.
Ta kontakt på epost@sostrenekarlsen.no

Hjertelig velkommen til bords!

Sesongens 3-retter

Det er ikke bare ribbe og lutefisk som er i sesong i julen. Heldigvis kan vi også friste med andre gode råvarer, og for de som ønsker å nyte noe annet enn den klassiske julematen anbefaler vi å ta en titt på denne 3-retteren.

FORRETT

FJELLRØYE FRA LIERNE

Gravet med Feddie akevitt og dill.
Serveres med en sprø salat av fennikelcrudité,
rødløk, agurk og sennepsfrø
Ih: Fisk, sennep, sulfitt

VELG MELLOM KJØTT ELLER FISK

KVEITEFILÉT

Serveres med grillet brokkolini, reddik
og syltet knutekål, mandelpotetpuré
og smørsaus med grillet paprika
Ih: Fisk, melk, sulfitt

GRILLET YTREFILÉT AV NORSK STORFE

Bresert løk, bakt cherrytomat,
ovnsbakte småpoteter med mild
løkolje og kremet grønnpeppersaus
Ih: Sulfitt, selleri, melk

DESSERT

VANILJE PANNA COTTA

Serveres med rørte multer fra Lierne og
karamellisert hvit sjokolade
Ih: Melk

665,- per person

Drikkepakke kanskje? Vi skreddersyr en passende drikkepakke hvis ønskelig.
Ta kontakt på epost@sostrenekarlsen.no

Dansk julelunsj

Inspirert av noe danskene er veldig gode på -
nemlig hygge.. og god mat.
Vi har satt sammen ett knippe gode klassikere fra både Trøndelag og Danmark.

To smaker av Christiansøpikenes Sild
Såklart med rørosrømme og rødløk

Søstrenes skagenrøre

Aquavitlaks - mildrøkt laks fra Garnviks røkeri
Med eggerøre, spekeskinke og salami

Lun leverpostei og bacon fra slakter Idsøe i Stavanger

Dansk fleskesteik
Med rødkål, mandelpotet fra Kvikne og Søstrenes sjysaus

Rugbrød, Søstrenes surdeigsbrød og flatbrød fra Frosta
Serveres med Rørossmør

Deilig ost hører med - tre ulike oster
...Men blåmuggost med pepperkaker er en selvfølge

795

Minimumsantall for denne herligheten er 8 personer og må forhåndsbestilles.

Drikkepakke kanskje? Vi skreddersyr en passende drikkepakke hvis ønskelig.
Ta kontakt på epost@sostrenekarlsen.no

La oss have ja-hatten på, samles om bordet i godt selskap og spise et rigtig dejligt måltid!

Rakfisklag!

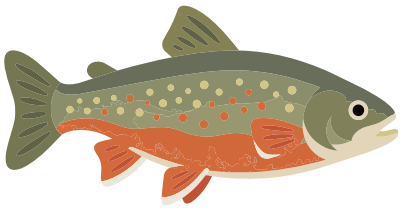
Samle gjengen til bords for et uformelt og tradisjonsrikt rakfisklag. Vi dekker bordet med rakfisk fra Liverten i Lierne som serveres med alt det gode tilbehøret som seg hør og bør!

RAKFISK FRA LIVERTEN I LIERNE

Serveres med

Lefse og flatbrød fra Frosta,
rødløk, mandelpoteter fra Kvikne,
Rørosrømme og rødbeter

Ih: Fisk, melk, hvete, rug, sulfitt



VANILJE PANNA COTTA

Serveres med

Multer fra Lierne og
karamellisert hvit sjokolade

Ih: Melk

595

Minimumsantall for denne herligheten er 8 personer og må forhåndsbestilles.

När vi sitter här tillsammans vid ett dukat bord, behövs det faktiskt inte så många långa ord!