

# Julemeny

Vi elsker julen her på Søstrene Karlsen!

Tradisjoner, smaker og klassisk tilberedning er viktig for oss. Det er noe spesielt med førjulstiden - de gode smakene, musikken som setter tonen og ikke minst fellesskapet rundt bordet. Senk skuldrene og nyt et godt måltid i hyggelig selskap.

## Forrett

**Tartar av reinsdyr fra Lierne 185,-**  
Stekt skogsopp, tyttebær og steinsoppmajones med sprøtt tynnbrød

Ih: Sennep, sulfitt, sennep, egg, rug, hvete, bygg

**Gravet Ishavsrøye 175,-**  
Røye gravet med Feddie akevitt og dill  
Sprø salat med fenikkelcrudite, rødløk, agurk og sennepsfrø

Ih: Fisk, sulfitt, sennep

**Toast skagen 165,-**  
Håndpillede reker, egg og dill i  
Sitronmajones toppet med ørretrogn og urter

Ih: skalldyr, egg, sennep, sulfitt, fisk

**Rakfisk fra Liverten i Lierne 185,-**  
Rørørsmme, rødløk, lefse og mandelpotet fra Kvikne

Ih: Fisk, melk

## Hovedrett

**Klassisk juleribbe 525,-**  
Raus og smakfull svineribbe. Serveres med julepølse fra Meråker, Søstrenes rødkål, sjysaus, karamelliserte epler og mandelpotet fra Kvikne

Ih: Sulfitt, melk

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

Ih: Fisk, melk, hvete, sulfitt, sennep

En servering: 625,-

To serveringer: 725,-

## Dessert

**Vanilje panna cotta 155,-**  
Med rørte multer fra Lierne og karamellisert hvit sjokolade

Ih: Melk

**Konfekt fra jentene på tunet i Selbu 69,-**  
To biter, smak varierer etter sesong og lyst

Ih: Melk, kan inneholde spor av nøtter

1 bit per pers kr 35,-

**Søstrenes snickers 145,-**  
Vaniljeis, karamelliserte peanøtter, konfekt-brownie, salt karamellsaus og marengs

Ih: Peanøtt, melk, egg



Alle i selskapet må velge samme meny, men vi tilpasser gjerne ut fra allergier og spesielle hensyn

Hjertelig velkommen til bords!