

# JULEBORD

## I EKSPEDISJONSHALLEN



825,- PER PERSON

### APERITIF

- Monmarthe, Champagne . . . . . 1 250,-  
Alfred Gratien Brut Classique, Champagne . . . . . 1 500,-

### FORRETT

#### GRAVLAKS

med rødløk, agurk, rugbrød & sennepssaus (F, SN, SU, R, BY, HV)

- Château Guiraud, G de Guiraud, Bordeaux Blanc . . . . . 1 000,-  
Les Héritiers Saint-Genys Santenay Blanc 2019 . . . . . 1 500,-

### HOVEDRETT

#### PEPPERHJORT

med rotgrønnsaksterrin, rosenkål, rødkål & viltsaus med tyttebær (SL, SU, M)

- Huerta de Albalà Barbazul . . . . . 1 000,-  
Domaine de la Solitude Rouge Pessac-Leognan 2018 . . . . . 1 500,-

### DESSERT

#### ASSIETE AV VALRHONA SJOKOLADE (M, E)

- Valpantena Tesauro Recioto della Valpolicella . . . . . 850,-  
Allegrini Recioto della Valpolicella Classico . . . . . 1 300,-

F=FISK, SN=SENNEP, SU=SULFITT, R=RUG, BY=BYGG, HV=HVETE, M=MELKEPROTEIN, E=EGG, SL=SELLERI

