

Velkommen til julebord på Tollboden Restaurant

Vi anbefaler:

TOLLBODENS 3-RETTERS JULEMENY | kr 425,- p.p.

Cognac-gravet hjort – serveres med myntegele, sopp pulver & tyttebær spuma

Juleribbe – serveres med poteter, rødkål, julesaus & julepølse
eller

Pinnekjøtt – serveres med kålrabistappe, sjysaus & vossapølse

Riskrem med rød saus

Du kan også sette sammen din egen julemeny ved å velge fra vintermenyen.

I vinkjelleren har vi lagret et bredt utvalg av viner som vi ser frem til å kunne anbefale til deg. Spør gjerne etter en vinpakke som vi setter sammen etter ditt ønske. Husk å booke overnatting hos oss.

Overnattingstilbud til grupper

For grupper fra seks personer tilbyr vi en 3-retters meny med overnatting og frokost fra kr 995,- p. pers.

Vi ser frem til å høre fra deg og å kunne ønske dere velkommen hos oss.

Christian Printz, daglig leder

Mobil: 46 43 22 90

E-post: dagligleder@tollboden.com



VINTERMENY

Forhåndsbestill din julemeny ved å sette sammen to eller tre av rettene nedenfor.

FORRETTER

Cognac-gravet hjort [L] 135,-
Myntegele | sopp pulver | tyttebær spuma

Rillette av lam [L, E, G] 125,-
Toast | foie gras | lardo | blomst

Kragerø soppuppe [L] 145,-
Bacon crisps | gravet rypebryst | crème fraîche

Kongekrabbe [SK, B, SE] 135,-
Laksacurry | fennikelsalat | søtpotetchips

HOVEDRETTER

Indrefilet av elg [L] 325,-
Soppuré | sølvløk | potetkake | viltsaus

Stekt kveite [L, F] 295,-
Råraka | beurre blanc | kalix løyrom

Glasert konfitribbe [F, G, S] 295,-
Stekt savoykål | bonitoflakes | rødvinnsaus | ingefær

DESSERT

Sjokoladecake [E, L, G] 115,-
Karamell | vaniljeis

Kaffe panna cotta [L, G*] 95,-
Crumble | bær

Ostetallerk [L, G*] 95,-
Hjemmelaget plommemarmelade