



JACOB & GABRIEL

JULENS MENYER

3-retter

Gravlaks med tjukkmelk, dill, potet og pepperrot

«Juletallerken» med gris fra Borgestad gård, gresskar, kål og trøffelsjy

Sjokoladecake «Nemesis», hasselnøttiskrem og lokale solbær

595,-

5-retter

Gravlaks med tjukkmelk, dill, potet og pepperrot

Salat med And fra Holte gård, beter, plomme og valnøtt

Juletorsk fra Langesund med «Falkumsmør» og savoykål

«Juletallerken» med gris fra Borgestad gård, gresskar, kål og trøffelsjy

Sjokoladecake «Nemesis», hasselnøttiskrem og lokale solbær

795,-

7-retter

Gravlaks med tjukkmelk, dill, potet og pepperrot

Salat med And fra Holte gård, beter, plomme og valnøtt

Sjøkrepsbisque

Juletorsk fra Langesund med «Falkumsmør» og savoykål

«Juletallerken» med gris fra Borgestad gård, gresskar, kål og trøffelsjy

Modne oster med kompott og knekkebrød

Sjokoladecake «Nemesis», hasselnøttiskrem og lokale solbær

995,-



JACOB & GABRIEL

JULENS A LA CARTE

Forretter

Gravlaks med tjukkmelk, dill, potet og pepperrot - 195,-

*Sjøkrepsbisque - 235,-
+ 5 gram oscietra caviar - 105,-*

*Juletorsk fra Langesund med «Falkumsmør» og savoykål - 195,-
+ Revet trøffel - 110,-*

Salat med And fra Holte gård, beter, plomme og valnøtt - 225,-

Hovedretter

*«Juletallerken» med gris fra Borgestad gård, gresskar, kål og trøffelsjy - 425,-
+ Revet trøffel - 110,-*

*«Juletorsk fra Langesund med «Falkumsmør» og savoykål - 425,-
+ Revet trøffel - 110,-*

*Lutefisk med tradisjonelt tilbehør, inkluderer 2 serveringer - 495,-
(Må forhåndsbestilles)*

Dessert

Modne oster med kompott og knekkebrød

3 oster - 175,-

5 oster - 225,-

Sjokoladecake «Nemesis» hasselnøttiskrem og lokale solbær - 155,-

«Jule Creme brulée» med havtornsorbet og marengs - 145,-