

Hei hå, nå skal vi Heim igjen!

Meny

★ JULEFJØL 199,-

Heimfjøla er pyntet til heilnorsk høytid.

Vi begynner med å henge på Heimelaga ribberull og vellagret spekeskinke fra Tind, før det fiffes til med oster fra norske gårder. Til slutt dekorerer vi med portvinskokt frukt, sennepsdressing, flatbrød fra Røros, lefse, frukt- og nøttebrød, pepperkaker og små syltede agurker.

Allergener: Mu-E-Mi-Gw-W-Su

Perfekt å dele!

★ HEIMS JULETALLERKEN 399,-

Fyttigrisen for en velsmakende treenighet. Den tradisjonelle julepølsa, grovkvernete medisterkaker og ikke minst vår sprøstekte ribberull av edelgris. Når trioen serveres med rødkål tilsmakt eple og Solørpotet, for deretter å toppes med siysaus og friteret grønnkål, blir det svinaktig godt. Serveres med rørte tyttebær ved siden.

Allergener: C-Su-Mi

★ JULETALLERKEN OG JULEDESSERT 499,-

★ JULETORSK OG JULEDESSERT ... 419,-

Gjelder ved forhåndsbestilling.



★ PANNESTEKT NORSK JULETORSK 319,-

Vi har samlet det beste av smaker og juletradisjoner fra hele kongeriket. Torsken er dratt opp av en jovial nord-norsk fisker. Potetene kommer fra Solør, og den uimotståelige rosenkålen er fra Gjølborg gård. Vi byr i samme slengen på erstepurè, syltet gulrot og topper det hele med kremet sennepssaus og sprø grønnkål.

Allergener: Mi-F-Su-Mu

Søtsaker

★ HEIMELAGA RISKREMPUDDING 135,-

Hvor mye jul er det mulig å få inn i en dessert? Vår fløyelsmyke riskrempudding tilsmakt appelsin og kanel mener vi er fasitsvar. Og for å jule det opp enda noen hakk, serveres den med norske multer og karamelliserte mandler.

Allergener: E-Mi-A



Velkommen Heim