

Hei hå, nå skal vi Heim igjen!

Meny

★ JULEFJØL 295,-

Vi har julett opp Heimfjøla som fortsatt er en reise i norske matskatter; fra Sunnmørsalpene har vi fått Tinds vellagrede spekeskinke, Bæråscammen er en camembertvariant fra Strandli gård i Nordland, Edel blå-osten er fra Gangstad gårdsysteri nord i Trøndelag, Julesylta er såpass stuttreist at du fortsatt kan høre den grynte.

Servertes med flatbrød fra Røros, lefse, frukt- og nøttebrød, pepperkaker og små syltede agurker. Som et kulinarisk ekstranummer får du også med portvinskotkt frukt og aioli.

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



ØLANBEFALING: Ølfjøla

Allergener: Gw-Gb-Go

Perfekt å dele!

★ JULETALLERKEN 369,-

Heim sin helgardering for de som ikke vil gå glipp av høytidens kjøttretter: julepølse, -ribbe og -medisterkaker fra norske gårder.

Vi må få skryte litt ekstra av sprøstekt-ribba fra Innherred-gris, tidenes beste mener vi. Servert med heimelaget rødkål tilsmakt eple er den en opplevelse. Ellers er det verdt å nevne at Solør i Glåmdalen har sørget for potetene, og at du selvfølgelig får med en velsmakende sjysaus.

Allergener: C-Su-Mi



ØLANBEFALING: Hansa Juleøl

Allergener: Gb



★ JULETORSK 295,-

Torsken fra Barentshavet og Båtsfjord har tatt turen til Heim for å ønske god jul. Den hvite fiskedelikatessen smaksettes med julestemning og rosettkål fra Vang gård, syltet gulrot, Solør potet og er tepuré. Toppes med kremet sennepssaus og sprø grønnkål.

Allergener: Mi-F-Su-Mu



ØLANBEFALING: Nøgne Ø Hvit Jul

Allergener: Gw

Søtsaker

★ KAREMELLPUDDING 125,-

Finnes det noe mer vidunderlig en hjemmelaget karamellpudding? Rart du skulle spørre, for det gjør faktisk det. Den blir enda bedre om du serverer den toppet med karamellsaus, pisket crème fraiche og søte multer fra Finnmark.

Allergener: E-Mi



DRIKKEANBEFALING: Irish coffee

Allergener: Mi



Velkommen Heim