



milepelen
HOTELL & VERTSHUS

Julemeny

(Fra 10. november 2024)

Medisterkaker

269 kr

Serveres med fløtesaus, surkål, kokte poteter & tyttebær.

Allergener: m, c, so, su, e

Lutefisk

398 kr

Serveres med baconfett, erterpuré, kokte poteter, sennep & lefse.

Allergener: f, m, c, se, h

Liten juletallerken

299 kr

Inneholder ribbe, medisterpølse, medisterkake, surkål, rødkål, kokte poteter, ribbefett & tyttebær.

Allergener: m, c, so, su, e

Pinnekjøtt

398 kr

Serveres med kålrotstappe, kokte poteter & tyttebær.

Allergener: m, c

Stor juletallerken

329 kr

Inneholder ribbe, medisterpølse, medisterkake, surkål, rødkål, kokte poteter, ribbefett & tyttebær.

Allergener: m, c, so, su, e



milepelen
HOTELL & VERTSHUS

Dessert

(Fra 10. november 2024)

Karamellpudding

139 kr

Serveres med krem &
karamellsaus.
Allergener: e, m

Riskrem

145 kr

Serveres med rød saus.
Allergener: m

Multeis

149 kr

Serveres med hjemmebakket
krumkake.
Allergener: m, e, h

Daimkake

139 kr

Serveres med daimis &
karamellfudge saus.
Allergener: m, e, so, n

Varm eplekake

145 kr

Serveres med vaniljeis &
krem.
Allergener: h, m, e, n

Sjokoladefondant

145 kr

Serveres med vaniljeis &
krem.
Allergener: h, m, e, so, n



milepelen

HOTELL & VERTSHUS

OVERSIKT OVER ALLERGENER

B= Bløtdyr

BY= Bygg

C= Selleri

E= Egg

F= Fisk

H= Hvete

HE= Havre

HN= Hasselnøtt

M= Melk

MA= Mandel

R= Rug

S= Skalldyr

SE= Sennep

SF= Sesamfrø

SO= Soya

SP= Spelt

SU= Sulfitt

V= Valnøtt

EUs matdirektiv krever at vi opplyser gjester om relevante allergener.

Merk at vi kun opplyser om allergener som er beskrevet av matdirektivet.

Vi produserer all mat i samme rom så spor av hvete, nøtter & skalldyr kan forekomme i alle retter.
