

JACOB & GABRIEL

Julens 3-retter

Spicy kveite ceviche med klementin, grønn chili, urter og spirer

Glasert ribbe fra Innherred kokt i 36 timer,
puffet svor, løk fra Sonja Kjær - på flere vis,
gulrotkrem, «medisterkake» og trøffelsjy

Epler fra Nyhuus Gård med bergamott, honning fra taket & julekrydder

Julens 5-retter

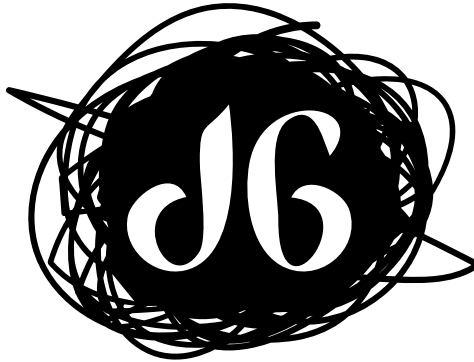
Spicy kveite ceviche med klementin, grønn chili, urter og spirer

Terrine av and fra Holte gård med pærekompott og hyllebær

Posjert fjordørret, syltet agurk, smørdampet savoykål og kaviarsauce

Glasert ribbe fra Innherred kokt i 36 timer,
puffet svor, løk fra Sonja Kjær - på flere vis,
gulrotkrem, «medisterkake» og trøffelsjy

Epler fra Nyhuus Gård med bergamott, honning fra taket & julekrydder



JACOB & GABRIEL

Julens 7-retter

Spicy kveite ceviche med klementin, grønn chili, urter og spirer

Terrine av and fra Holte gård med pærekompott og hyllebær

Posjert fjordørret, syltet agurk, smørdampet savoykål og kaviarsauce

Pinnekjøtt «krokett» med grillet kålotkrem og syltet kålrot

Glasert ribbe fra Innherred kokt i 36 timer,
puffet svor, løk fra Sonja Kjær - på flere vis,
gulrotkrem, «medisterkake» og trøffelsjy

Utvalg av norske og franske oster med fikenkompott og knekkebrød

Epler fra Nyhuus Gård med bergamott, honning fra taket & julekrydder

.

De gitte prisene gjelder ved menyen slik den står, ved andre valg gjelder a la carte-prisene

3-retter: 495,-

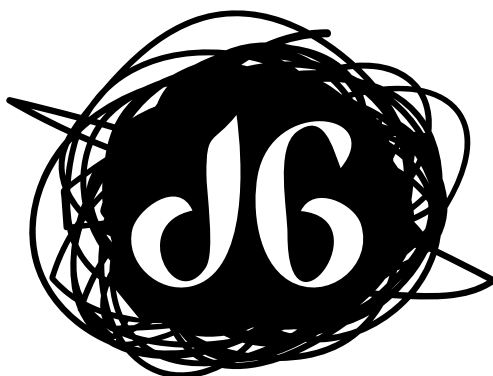
Legg til drikkemeny: + 395,- eller + 795,-

5-retter: 695,-

Legg til drikkemeny: + 595,- eller + 1195,-

7-retter: 895,-

Legg til drikkemeny: + 795,- eller + 1595



JACOB & GABRIEL

A LA CARTE

Forretter

Spicy kveite ceviche med klementin,
grønn chili, urter og spirer

170,-

Terrine av and fra Holte gård,
pærekompott og hyllebær

165,-

Posjert fjordørret, syltet agurk,
smørdampet savoykål og kaviarsauce

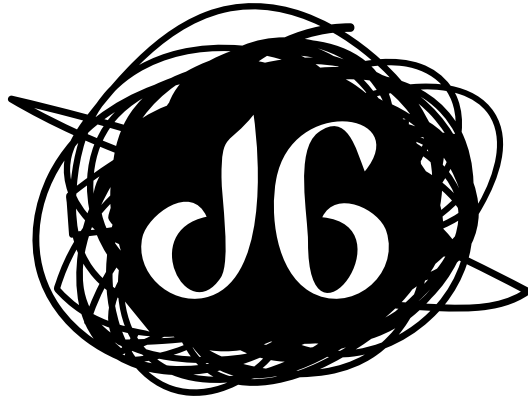
155,-

Pinnekjøtt «krokett» med grillet kålotkrem
og syltet kålrot

135,-

Rakfisk på klassisk maner

195,-



JACOB & GABRIEL

Hovedretter

Posjert fjordørret, syltet agurk,
smørdampet savoykål og kaviarsauce

295,-

Glasert ribbe kokt i 36 timer,
puffet svor, løk fra Sonja Kjær - på flere vis,
gulrotkrem, «medisterkake» og trøffelsjy

315,-

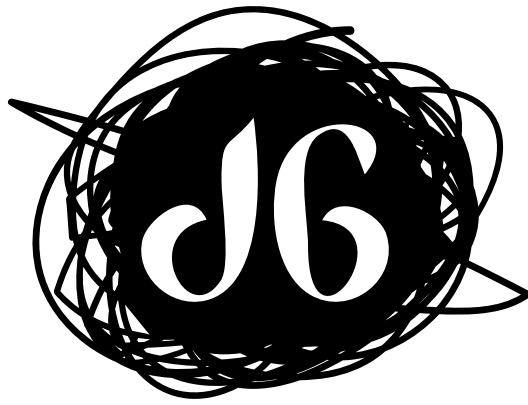
+ Trøffeltillegg 125,-

Reinsdyr fra Kautokeino

395,-

Lutefisk med klassisk tilbehør, 2 serveringer

395,-



JACOB & GABRIEL

Desserter

Guanaja sjokolademousse, salt lakris karamell,
lakrismarengs og tindved

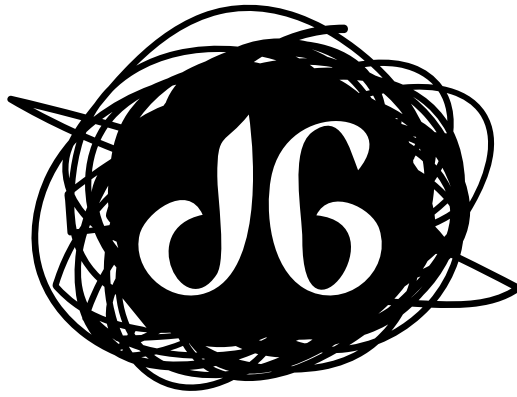
135,-

Eple fra Nyhuus Gård med bergamott,
honning fra taker & julekrydder

125,-

Utvalg av norske og franske oster med
fikenkompott og knekkebrød

155,-



JACOB & GABRIEL

ALLERGENER

**Justeringer og tilrettelegginger vil forekomme på alle rettene frem til menystart 12. november
– slik at en allergenliste vil være ufullstendig og villedende i dette tidspunktet**

Spør oss gjerne om mulighet til å tilpasse for allergener. Her lages alt fra bunnen av, så vi vet godt hva som serveres på tallerkenen.

Vi kan ikke garantere at vi kan servere en full meny ved allergier.

Om mulig, si ifra i god tid – så er det lettere å forberede alternativer for allergener.