

Lunsjmeny julen 2026

Kumlegaardens juleinspirerte lunsjtallerken

Ribbe med rødkål, potetsalat og spekemat, sylte,
røkt ørret med eggerøre, husets postei
og pepperkake med blåmuggost.
Brød og smør.
Kr. 398.-.

Inneholder: fisk, melk, sennep, egg, sulfitt, hvete, soya

Juletallerken

Ribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål,
svisker, epler, kokte poteter,
tyttebær og julesaus.
Kr. 398.-

Inneholder: melk, sulfitt, selleri, hvete

Sildebrikke

Rømmesild, sherrysild og karrysild.
Serveres med rødløk, kokt egg og rugbrød.
Kr. 275.-

Inneholder: fisk, hvete, rug, melk, sennep, havre

Rakfisk

Serveres med egg, rødbet, rødløk, potet,
Rørosrømme, lefser og flatbrød.
Kr. 398.-

Inneholder: fisk, melk, soya, sennep, hvete, rug, havre, sulfitt

Lunsjmeny julen 2026

Spekefjøl

Spekemat og ost servert med eggerøre, rørosrømme,
syltet rødløk, valnøtter og nypoteter.

Kr. 345.-

Inneholder: melk, egg, sulfitt, valnøtter

XL karbonade (200 gr)

Serveres på grovbrød med stekt løk,
Rødbet og sylteagurk

Kr. 245-.

Inneholder: egg, melk, hvete, selleri, sennep, sulfitt, soya

Husets skagensmørbrød

Kr. 245.-

Inneholder: fisk, skalldyr, egg, sennep, melk, hvete, soya

Smørbrød med røkt ørret og eggerøre

Serveres på lyst brød.

Kr. 245.-

Inneholder: hvete, fisk, egg, soya

Riskrem

Med rød saus

Kr. 148.-

Inneholder: melk, sulfitt

Kumlegaardens karamellpudding

Serveres med pisket fløte og karamellsaus

Kr. 160.-

Inneholder: melk, egg

Fra og med lørdag 5. desember serveres vår klassiske lunsjbuffé
tirsdag til lørdag. Bordsetting kl. 11:30 og kl. 14:00.