JULBORDET 2026

GLÖGGMINGEL



Värdshusets vinglögg
Värdshusets alkoholfria vinglögg
Russin
Sötmandlar (N)
Kanderade mandlar (N)
Pepparkakor (L,G)

VÄRDSHUSBAGARENS BRÖDSTATION

Julvörtslimpa (G)
Värdshusets surdegsbröd (G)
Knäckebröd (G)
Tunnbröd (G)
Fröknäcke

Vispat smör (L)

KALLT VEGETARISKT

Senapspicklad shiitakesvamp (V)
Krämig aubergine m tångkaviar (V)
Kålsallad m granatäpple & rostade frön (V)
Syrad rödkål m dadlar (V)
Edamamebönor m miso & citron (V)
Rostad brysselkål, pumpa & svartkål (V)

Waldorfsallad m valnötter (N,Ä)
Rödbetssallad (Ä)
Kaprisbär (V)
Krämig linspaté (L,Ä)
Grönsallad (V)
Västerbottenpaj (G,Ä)

Julbordet har laktos- & glutenfria rätter i så stor utsträckning som möjligt!
Allergi eller diet? Fråga oss! Servisen guidar & informerar vid behov.
(L) – Laktos, (G) – Gluten, (N)- Nötter, (V)-Vegan, (Ä)-Ägg

FISK & SKALDJUR MED TILLBEHÖR

Värdshusets sill 2026

Inlagd sill
Löjromssill (L,Ä)
Matjessill
Senapssill
Örtagårdssill (L,Ä)
Curry- & äppelsill (Ä)
Sherry- & tomatsill (L)
Brantevikssill

Stekt inlagd strömming (G)
Kräftströmming
Varmrökt makrill

Inkokt lax m dillmajonnäs (Ä)
Dillgravad lax
Kallrökt lax
Värdshusets varmrökta pepparlax

Ägghalvor m dillmajonnäs & tångkaviar (Ä)
Ägghalvor m kräftstjärtar (Ä)
Räk- & laxsnittar (G,L,Ä)
Lax- & skaldjursterrin (L,Ä)
Gubbröra m gräslök (Ä)
Rödlök- & gräslökshack

Klassisk hovmästarsås
Gräddfil (L)
Dillmajonnäs (Ä)

Dillkokt potatis (L)

KALLSKURET MED TILLBEHÖR

Julskinka
Alvedsrökt kalkonbröst
Hjortpastrami
Rökt hjortstek
Alvedsrökt fårstek
Vedrökt fläskkarré

Rullsylta
Kalvsylta
Vargtasspaté (ren, lingon, vodka) (L)
Leverpastej (G,L)

Tryffelsalami
Munsökorv
Timmermanskorv

Skånsk senap
Sötstark senap
Västerviksenap
Rom- & apelsinsenap
Cumberlandsås
Äppelmos
Pressgurka
Rårörda lingon

Julbordet har laktos- & glutenfria rätter i så stor utsträckning som möjligt!
Allergi eller diet? Fråga oss! Servisen guidar & informerar vid behov.
(L) – Laktos, (G) – Gluten, (N)- Nötter, (V)-Vegan, (Ä)-Ägg

GRILLHUSETS SMÅVARMA

Prinskorv
Kycklingprinskorv
Värdshusets köttbullar
Honungs- & äppelglaserade revbensspjäll
Grillad hjortrostbiff m kantarellgräddsås
Svamp- & belugalinsbullar (V)

Omelett m svampstuvning (Ä)
Gräddkokt grönkål
Julkryddad rödkål (V)

Kikärtsgryta m mustiga kryddor (V)
Timjan- & citronrostade rotfrukter (V)
Finsk kålrotslåda
Janssons frestelse
Jansson frestelse - kapris & oliver (V)

Dopp i gryta

Risgrynsgröt m klassiska tillbehör (L)

OSTBRICKAN

Brie (L)
Edamer
Lagrad cheddar
Saint Agur

Blandade kex (G)
Värdshusets krispiga fröknäcke (V)
Cognacs- & fikonmarmelad (V)
Vindruvor

VÄRDSHUSETS HEMGJORDA DESSERTBUFFÉ

Farmor Doris äppelkaka m vaniljsås (G,L,Ä)
Gammaldags ostkaka m sylt (L,N,Ä)
Morotskaka (G,L,Ä)
Mandeltosca (G,L,Ä)
Nöt- & kolapaj (L,N,Ä)
Rocky Road (G,L,N,Ä)
Havtornsmarmelad (V)
Blodapelsinmarmelad (V)
Chokos - Cocos m tosca (V)
Crème Brûlée (Ä)
Marängswiss (L,Ä)
Ris á la Malta (L)
Knäck (L)
Valnötsbiscotti (G,L,N,Ä)
Kärleksmums (G,L,Ä)
Brownie med salt tryffel (V)

Saffranskaka (G,V)
Vit chokladbräck m hallonkrisp (V)
Chokladkola (L)
Pistagekola (L,N)
Saffranskola (L)
Sesam & mandelkola (L,N)
Vit chokladbräck m pepparkakskrisp (G,L)
Risbräck (L)
Chokladbräck m apelsin
Saffranscremeux (L)
Chokladtårta m apelsin (L,Ä)
Chokladbräck m romrussin & mandel (N,V)
Fruktsallad (V)
Havrebollar (V)

Plockgodis (allergenrisk)

Julbordet har laktos- & glutenfria rätter i så stor utsträckning som möjligt!
Allergi eller diet? Fråga oss! Servisen guidar & informerar vid behov.
(L) – Laktos, (G) – Gluten, (N)- Nötter, (V)-Vegan, (Ä)-Ägg