

Julbordsinnehåll 2019

Glögg med tillbehör:

Värdshusets vinglögg
Värdshusets alkoholfria vinglögg
Russin
Sötmandel
Pepparkakshjärtan



Bröd med tillbehör:

Julvörtslimpa
Värdshusets surdegsbröd
Kavring gjord på filmjölk
Knäckebröd på Värdshusets vis
Finn krisp

Smör
Örtsmör
Tapenade

Kallt vegetariskt:

Senapspicklad shitakesvamp
Krämig linspaté med äpple
Fänkåls- & apelsinsallad
Frisésallad med granatäpple & pinjenötter
Kålrabbi med pepparrot & krasse
Waldorfsallad
Rödbetssallad
Rödkålsallad med dadlar & rostade solrosfrön

Kaprisbär
Pressgurka
Äppel- och plommonmarmelad
Syltade kättrinpommon
Syltade gula kantareller
Värdshusets picklade rödbetor
Grönkålschips

Fisk & skaldjur med tillbehör:

Pepparrots- & äppelsill
Havtorn & fänkålsill
Inlagd sill
Löjromssill
Matjessill
Brantevikssill
Senapssill
Värdshusets örtagårdssill
Sillsallad
Citron- & rosépeppargravad hälleflundra
Skaldjursterrin
Ägghalvor med löjromsmousse
Ägghalvor med dillmajonnäs & räkor
Laxpaté med ört- & löjromsås
Tunnbröd fyllt med skagen & rökt lax

Potatis
Gräddfil
Hackad rödlök & gräslök
Hovmästarsås
Pepparrotsskräm
Gubbröra med gräslök på kavring
Rökt makrill
Kräftströmming
Stekt inlagd strömming
Gravad lax
Inkokt lax med dillmajonnäs
Lättrökt fänkålslax
Kallrökt lax
Varmrökt lax

Kallskuret med tillbehör:

Julskinka
Pepparrullad rostbiff
Svartfot
Fänkålsalami
Bokspånsrökt älgkorv
Munsökorv
Timmermanskorv
Rökt hjortstek
Lammfiol
Värdshusrökt ankbröst
Kalvsylta
Rullsylta

Fikonsenap
Skånsksenap
Winter ale senap
Västervikssenap
Cumberlandsås
Äppelmos
Pepparrotsskräm
Rårörda lingon
Leverpastej
Viltpaté
Västerbottenpaj

På beställning:

Risgrynsgröt med klassiska tillbehör
Lutfisk med béchamelsås & gröna ärtor

Dopp i gryta
Grisfötter i gelé serveras med ättika

Småvarmt:

Prinskorv
Köttbullar
Honungs- & äppelglaserade revbensspjäll
Grillad hjortrostbiff
Quinoa- & linsbiffar
Timjan- & citronrostade rotfrukter
Sotad spetskål med rostad rapsolja

Janssons frestelse
Finsk kålrotslåda
Finsk morotslåda
Omelett med kantarellstuvning
Gräddkockt grönkål
Rödkål
Dill- & smörslungad potatis

Ostbuffé:

Brie
Edamer
Lagrad cheddar
Chèvre med vår rosmarinbalsamico
Gorgonzola DOP dolce
Stilton

Kex
Vårt mörka fruktbröd med pumpakärnor
Vår Cognacs- & portvinsfikonnarmelad
Havtornsmarmelad
Paprika
Druvor

Dessertbuffé:

Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås
Fruktsallad med granatäpple
Nöt- och kolapaj
Morotskaka
Fransk chokladtårta
Mjuk pepparkaka med lingon
Crème Brûlée
Chokladmousse
Lingonpäron
Gammaldags ostkaka med jordgubbssylt
Ris à la Malta
Marängar
Kardemummabiscotti
Rocky road
Marsipan- & nougatbröd

Havrebollar
Drömmar
Ljus choklad med puffat ris
Brynt smörkola
Knäck
Bars på dadlar (laktos- & glutenfri)
Lakrits- och hallonfudge
Ischoklad
Mintkyssar
Björnbärsmylta
Vegantryfflar
Romtryffel
Cognacstryffel
Tryffel med citron & vit choklad
Godis