

Julbordsinnehåll 2020

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
Tapenade*

Kallt vegetariskt:

*Senapspicklad shitakesvamp
Krämig linspaté med äpple
Äpelsin och ingefärsgravad morot
Frisésallad med granatäpple & pinjenötter
Bönsallad med värdshusets syrade grönsaker
Waldorfsallad
Rödbetssallad
Rödkålsallad med dadlar & rostade solrosfrön*

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

Fisk & skaldjur med tillbehör:

Matjessill
Havtorn- & fänkåls sill
Inlagd sill
Löjromssill
Värdshusets örtagårdssill
Brantevikssill
Senapssill
Curry- & äpplesill
Citron- & rosépeppargravad hälleflundra
Skaldjursterrin
Tunnbröd fyllt med skagen & rökt lax
Ägghalvor med dillmajonnäs & räkor
Ägghalvor med pepparotsmajonnäs &
picklad forellrom

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 fänkåls lax
Varmrökt lax
Kallrökt lax
Laxpaté med ört- & löjromsås

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 hjortytterfilé med kantarellgräddsås
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
Stilton
Vindruvor

Kex
Gorgonzola DOP dolce
Chèvre med vår rosmarinbalsamico
Vår Cognacs- & portvinsfikonmarmelad
Päron & långpepparmarmelad

Dessertbuffé:

Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås
Fruktsallad
Nöt- och kolasaj
Morotskaka
Mjuk pepparkaka med lingon
Rocky road
Crème Brûlée
Chokladmousse
Lingonpäron
Gammaldags ostkaka med jordgubbsyll
Ris à la Malta
Marängsviss
Havrebollar

Drömmar
Bars på dadlar (laktos- & glutenfri)
Marsipan- & nougatbröd
Brynt smörkola
Knäck
Ljus choklad med puffat ris
Ischoklad
Mintkyssar
Tryffel med citron & vit choklad
Cognacstryffel
Vegantryfflar
Romtryffel
Godis