

# *Julbordsinnehåll 2022*

## *Glögg med tillbehör:*

*Värdshusets vinglögg*  
*Värdshusets alkoholfria vinglögg*  
*Russin*  
*Sötmandel*  
*Pepparkakshjärtan*



## *Bröd med tillbehör:*

*Julvörtslimpa*  
*Värdshusets surdegsbröd*  
*Kavring gjord på filmjolk*  
*Knäckebröd på Värdshusets vis*  
*Finn krisp*

*Smör*

## *Kallt vegetariskt:*

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

*Kaprisbär*  
*Pressgurka*  
*Inlagd aubergine med tångkaviar*  
  
*Syltade gula kantareller*  
*Värdshusets picklade rödbetor*

## Fisk & skaldjur med tillbehör:

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

Potatis  
Gräddfil  
Hackad rödlök & gräslök  
Hovmästarsås  
Pepparotskräm  
Gubbröra med gräslök på kavring  
Rökt makrill  
Kräftströmming  
Stekt inlagd strömming  
Gravad lax  
Inkökt lax med dillmajonnäs

Kallrökt lax  
Varmrökt lax

## Kallskuret med tillbehör:

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

Skånsksenap  
Sötstark senap  
Västervikssenap  
Cumberlandsås  
Äppelmos  
Pepparotskräm  
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 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

Gorgonzola DOP dolce

Stilton

Kex

Vår Cognacs- & portvinsfikonmarmelad

Päron och långpepparmarmelad

Vindruvor

## Dessertbuffé:

Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås

Fruktsallad

Nöt- och kolapaj

Morotskaka

Knäck

Crème Brûlée

Lingonpäron

Gammaldags ostkaka med jordgubbssylt

Vegantryfflar

Romtryffel

Rocky road

Tryffel med citron & vit choklad

Godis

Havrebollar

Drömmar

Ljus choklad med puffat ris

Brynt smörkola

Bars på dadlar (laktos- & glutenfri)

Chokladmousse Ischoklad

Mintkyssar

Ris à la Malta

Marängsviss

Cognacstryffel

Julbordet har laktos- & glutenfria rätter i så stor utsträckning som möjligt & erbjuder i vissa fall alternativ.  
Allergi eller diet? Fråga oss! Servisen guidar & informerar vid behov.