

Julbordsinnehåll 2023

Glögg med tillbehör:

Värdshusets vinglögg
Värdshusets alkoholfria vinglögg
Russin
Sötmandel
Pepparkakor (L,G)



Bröd med tillbehör:

Julvörtsslimpa (L,G)
Värdshusets surdegsbröd (G)
Kavring gjord på filmjölk (L,G)
Knäckebröd (G)
Finnkrisp (G)

Smör (L)
Tapenade

Kallt Vegetarisk:

Senapspicklad shiitakesvamp (V)	Rödbetssallad (Ä)
Picklad aubergine med tångkaviar (V)	Kaprisbär (V)
Waldorfsallad med valnötter (N,Ä)	Pressgurka (V)
Grönkål med granatäpple & pumpakärnor (V)	Picklade rödbetor (V)
Rödkålssallad med dadlar & rostat solrosfrö (V)	Krämig linspaté (L,Ä)
Värdshusets bönsallad (V)	
Apelsin- & ingefärsgravade rotfrukter (V)	Västerbottenpaj (L,G,Ä)

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.

(L) – Laktos, (G) – Gluten, (N) – Nötter, (V) – Vegan, (Ä) – Ägg

Fisk & skaldjur med tillbehör:

Havtorn & fänkålssill

Inlagd sill

Löjromssill (L)

Matjessill

Brantevikssill

Senapssill

Värdshusets örtagårdssill (L)

Curry- & äppelsill (Ä)

Dillkökt potatis

Ägghalvor med pepparotsmajonnäs & tångrom

Ägghalvor med skagenröra

Tunnbröd fyllt med räk- & laxröra (G, Ä)

Lax- & skaldjursterrin (L, Ä)

Stekt inlagd strömming (G)

Kräftströmming

Varmrökt makrill

Gravad lax

Kallrökt lax

Varmrökt lax

Grillad tonfisk & wasabikräm (Ä)

Gubbröra med gräslök (Ä)

Rödlök- & gräslökshack

Klassisk hovmästarsås

Gräddfil (L)

Kallskuret med tillbehör:

Julskinka

Pepparrullad rostbiff

Paprikarökt kalkonbröst

Fänkålssalami

Rökt hjortstek

Grönpepparpaté (L)

Cognacsmedwurst (L)

Lökkorv

Kalvsylta

Leverpastej

Skånsk senap

Sötstark senap

Västervikssenap

Cumberlandsås

Äppelmos

Rårörda lingon

På beställning:

Risgrynsgröt med klassiska tillbehör (L)

Lutfisk med béchamelsås (L) & gröna örter

Dopp i gryta

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.

(L) – Laktos, (G) – Gluten, (N) – Nötter, (V) – Vegan, (Ä) – Ägg

Småvarmt:

Prinskorv

Kycklingprinskorv

Värdshusets köttbullar (L,G)

Honungs- & äppelglaserade revbensspjäll

Grillad hjortrostbiff med kantarellgräddsås (L)

Veganska växtbullar (G,V)

Omelett med svampstuvning (L,Ä)

Gräddkokt grönkål (L)

Janssons frestelse (L)

Finsk kålrotslåda (L)

Rödkål

Lins- & pumpagryta med kokosmjölk (V)

Timjan- & citronrostade rotfrukter (V)

Bakad portabello med vitlök & örter (V)

Dill- & smörslungad kulpotatis (L)

Värdshusets utvalda ostar:

Brie (L)

Edamer

Lagrad cheddar

Gorgonzola

Blandade kex (G)

Cognacs- & fikonnarmelad (V)

Vindruvor

Dessertbuffé:

Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås

(L,G,Ä)

Fruktsallad (V)

Morotskaka (L,G,Ä)

Knäck (L)

Havrebollar (V)

Brynt smörkola (L)

Crème Brûlée (L,Ä)

Ischoklad

Mintkyssar

Gammaldags ostkaka med sylt (L,N,Ä)

Ris á la Malta (L)

Chokos (L,G,Ä)

Nöttosca (L,N,Ä)

Rocky Road (L,N,Ä)

Godis

Vegansk Snickerskaka (N)

Veganska Hallongrotta (G)

Veganska drömmar (G)

Veganska Flapjacks med dadlar (N)

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.

(L) – Laktos, (G) – Gluten, (N) – Nötter, (V) – Vegan, (Ä) – Ägg