

Julmiddag

Glögg & pepparkakor med tillbehör

Fisk- & Skaldjurscappucino

Slät saffranskryddad fisk- & skaldjurssoppa med tunnbrödskrutonger

Sill & Lax

Löksill ~ Kräftsill ~ Senap & maltwhiskeysill ~
Laxtartar med hovmästarsås ~ Skaldjurspaté med romsås
Janssons frestelse~ Kokt sparrispotatis

Charkuterier

Hjortpaté med cognac och cumberlandsås~ Gammaldags julkorv ~ Lufttorkad griskind~ Griljerad
julskinka serveras med riven pepparrot, senap och inlagd smågurka

Varmt

Pepparstek på oxfilé serveras med grönpepparsås smaksatt med cognac- och sherryvinäger, smörslungade
vaxbönor samt potatisgratäng

Alt.

Bakad hälleflundra med äpple och jordärtskockspuré, syltade trattkantareller samt vispat smör med
Kalixlövrom och dill

Alt.

Gratinerad rödbeta med chèvre och honung serveras med tryffelsmaksatt rotselleripuré, mandelspån samt
friterade lökringar (veg)

Dessert & Godis

Husets Ris à la Malta med hallonsås

Alt.

Tre sorters ost med havtornsmarmelad, vindruvor och päron

...och som avslutning finns godis, frukt och nötter m.m.

