



Storstugan

JULBORDSMENY

25 NOVEMBER - 21 DECEMBER



FISK & KALLT

- Brantevikssill
- Senapsill
- Sherrysill
- Purjo- & pepparrotssill
- Skärgårdssill
- Ört- och citrongravad strömming
- Enbärsgravad färö-lax
- Varmrökt regnbåge
- Inkokt gös
- Böcklingsallad med betor, ägg och senapsdressing
- Skagenröra med stenbitsrom
- Gubbröra med kavring
- Äggroyale med varmrökt vit fisk
- Liten Västerbottenpaj med löjrom från Bottenviken

KALLSKURET

- Senapsgriljerad julskinka
- Fläskterrin
- Terrin på anka från Munka-Ljungby
- Kycklingleverparfait
- Varmrökt rådjurskorv
- Varmrökt lammkorv från Mäläröarna

GRÖNT

- Fänkål- och blodapelsinsallad med rostad mandel
- Grönkålssallad med lagrad prästost
- Äppelsallad med purjolök, pepparrot och rostade hasselnötter
- Saltbakad beta med brynt smörvinägrett och svarta vinbär
- Sallad på rostade rotsaker med getfärskost, senap- och honungsvinägrett



SMÅVARMA

- Handtrillade köttbullar
- Hellas julkorv med portvinskokta fikon och kryddpeppar
- Långbakad fläksida med soja, ingefära och lönnsirap
- Blodpudding med rökt sidfläsk och lingon
- Janssons frestelse
- Helbakad rotselleri med rökt smör och hasselnötter
- Eldad pumpa med grönmögelost
- Sojaglaserad kålrot med pepparrot
- Hembakad vitkål med lönnsirap
- Surkål med kummin och äpple
- Vinägerkokt steklök
- Lutfisk med bechamel, krossade gröna ärtor och rökt sidfläsk

TILLBEHÖR

- Pressgurka
- Saltgurka
- Mjölksyrad morot
- Chili- och ingefärsinkokta körsbär
- Bitter apelsinchutney
- Äppelmos
- Rårörda lingon
- Picklad skogssvamp
- Inlagda rödbetor
- Pickles
- Cidervinägersenap
- Västerviksenap
- Skeppsholms senap



SÖTSAKER

- Saffransostkaka med rostad mandel
- Rispannacotta med apelsin
- Crema catalana
- Mandelmusslor med hjortron och lättvispad grädde
- Knäck & kola
- Chokladtryffel
- Svenska hantverksostar med tomatmarmelad och fröknäcke