



Storstugan

JULBORDSMENY

24 NOVEMBER - 22 DECEMBER



FISK & KALLT

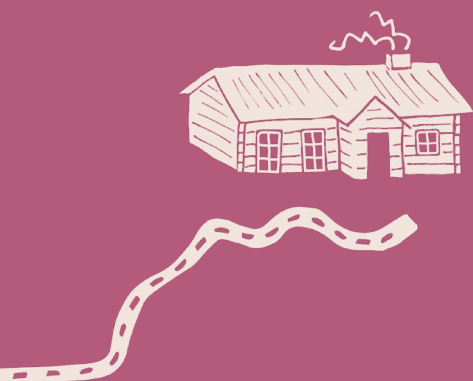
Brantevikssill
Senapssill
Sherrysill
Purjo- & pepparrotssill
Skärgårdssill
Ört- och citrongravad strömming
Enbärsgravad färö-lax
Varmrökt regnbåge
Inkokt gös
Böcklingsallad med betor, ägg och senapsdressing
Skagenröra med stenbitsrom
Gubbröra med kavring
Äggroyale med varmrökt vit fisk
Liten Västerbottenpaj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

KALLSKURET

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

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