



Storstugan



JULBORDSMENY
24 NOVEMBER - 22 DECEMBER

FISK & KALLT



Brantevikssill
Senapssill
Kronhill-, lök- & citronsill
Skärgårdssill
Örtgravad strömming
Gubbröra med kavringmulor
Gravad Färölax med picklad gulbeta
Varmrökt regnbågslax
Inkockt gös med gurka & pepparot
Skagenröra med forellrom
Böcklingsallad med betor, ägg & senap
Västerbottentartlette med löjrom från Bottenviken
Ägg royale med rökt hälleflundra

KALLSKURET

Senapsgriljerad julskinka
Grov leverpastej
Tupp- & ankleverpastej
Anksylta med confiterat anklår
Varmrökt lammkorv
Varmrökt hjortkorv
Varmrökt lammbog

GRÖNT

Fänkål med blodapelsin & rostad mandel
Grönkål med citronette & smulad prästost
Äppelsallad med pepparot, hasselnöt & purjolök
Bakade rödbetor med svarta vinbär & brynt smör-vinägrett
Rostade morötter med getost & timjan

OST

Svenska hantverksostar med tomatmarmelad & fröknäcke

SMÅVARMA

Julköttbullar
Julkorv med fikon, lagerblad & kryddpeppar
Fläsksida med soya, ingefära, äpple & krispig svål
Confiterat anklår med surkål
Kryddig blodpudding med lardo, rökt griskind, lingon & skirat smör
Janssons frestelse
Gräddkockt grönkål med rostad mandel
Bakad vitkål med lönnsirap
Eldad pumpa med grönmögelost & pumpafrö
Sojaglaserad kålrot
Rostad brysselkål med vinägerkokt steklök
Helbakad rotselleri med rökt smör, getost & rostad hasselnöt
Beställs vid bordet:
Lutfisk med krossade gröna ärtor, bechamel, knaprigt rökt fläsk & kryddpeppar

TILLBEHÖR

Senapsmajonnäs
Västervikssenap
Skeppsholmsenap
Cidervinägersenap
Inkokta körsbär
Pressgurka
Saltgurka
Syrade morötter
Pickles
Picklad svamp
Äppelmos
Apelsinchutney
Rårörda lingon
Inlagda rödbetor



DESSERTBORD

Småländsk ostkaka med hjortronmylta & vispgrädde
Mjuk pepparkaka
Fransk chokladtårta med mjölkchokladganache
Karamelliserad rispudding med kanel & apelsin
Fudge
Chokladbräck & chokladtryffel
Knäck & kola

