



## JULBORD på restaurangen

Vårt julbord kännetecknas av genuint hantverk och omsorgsfullt utvalda råvaror  
Allt för att skapa julens smaker och traditioner

### SILLABORDET

Våra inlagda sillar präglas av tradition och lite nyskapande för att tillgodose många smaker.  
SKÅNSK SENAPSSILL, LÖKSILL, PEPPARROTSSILL, JAFFASILL, LINGONSILL, CURRY- & APELSINSILL,  
WASABISILL, KRYDDSILL m.m.

### HAVETS BORD

En doft från havet med vår egen hovmästarsås och örtagårdssås

OSTRON naturell och med rödlöksvinäger

CHAMPAGNELAX inkokt med lite saffran och lime.

GRAVAD LAX på två sätt: en klassisk med dill och en gravad med apelsin- & svartpeppar.

KALLRÖKT LAX med krämig, nyriven pepparrot .

ÄGG & RÄKA mousse toppad med löjrom.

SKAGEN & LAXPATÉ två nygjorda patéer

### JULSKINKAN & KORVEN

Delikatesser från svenska gårdar och skogar samt de egna såser och sallader som tillhör julbordet.  
GRILJERAD JULSKINKA PÅ RAPSGRIS, HJORTSTEK, ANKBRÖST, VILTPATÉ, LEVERPASTEJ, ANKLEVER,  
SYLTA, JULKORV, RENKORV

### DET SOM SKALL VARA TILL

JULSENAP, KLASSISK SENAP, CUMBERLANDSSÅS, PORTVIN & RÖDLÖKSMARMELAD, STILTONOST,  
RÖDBETSSALLAD, BRÄNNVINSOST, CHEDDAR, JULMARMELAD

### SMÅTT & VARMT

JANSSON, KÖTTBULLAR, PRINKORV, RÖDKÅL, LÅNGKÅL

### SÖTT & GODIS

RIS À LA MALTA med vaniljdoftande jordgubbskompott.

PEPPARKAKSTIRAMISU, en klassiker

MARSIPAN, CHOKLAD & FRUKT

PRIS per person: 595 kr inkl moms