

Julbordsinnehåll 2018

Glögg med tillbehör:

Värdshusets vinglögg
Värdshusets alkoholfria vinglögg
Russin
Sötmandel
Pepparkakshjärtan

Bröd med tillbehör:

<i>Julvörtslimpa</i>	<i>Smör</i>
<i>Värdshusets surdegsbröd</i>	<i>Örtsmör</i>
<i>Kavring gjord på filmjölk</i>	<i>Tapenade</i>
<i>Knäckebröd på Värdshusets vis</i>	<i>Färskost med örter</i>
<i>Finn krisp</i>	

Fisk & skaldjur med tillbehör:

Curry & äppelsill
Havtorn & fänkålssill
Inlagd sill
Löjromssill
Matjessill
Portvin & rödlökssill
Senapssill
Värdshusets örtagårdssill
Sillsallad
Kryddsotad torsk
Skaldjursterrin
Ägghalvor med löjromsmousse
Ägghalvor med dillmajonnäs & räkor
Laxpaté med ört- & löjromsås
Tunnbröd fyllt med skagen & rökt lax
Västerbottenpaj

Potatis
Gräddfil
Hackad rödlök & gräslök
Hovmästarsås
Pepparrotsskräm
Gubbröra med gräslök på kavring
Rökt makrill
Kräftströmming
Stekt inlagd strömming
Gravad lax
Inkokt lax med dillmajonnäs
Lättrökt fänkålslox
Kallrökt lax
Varmrökt lax

Grönt:

Curry & äppelpicklad aubergine
Gräddkokt grönkål
Krämig linspaté med äpple
Frisésallad med granatäpple & pinjenötter
Rödkålsslaw med äpple & pepparrot
Waldorfsallad
Rödbetssallad
Gulbetor med pepparrot, kapris & babyspenat
Brysselkål med sultannussin & saffransvinägrett

Kaprisbär
Pressgurka
Äppel- och plommonmarmelad
Syltade katrinplommon
Syltade gula kantareller
Värdshusets picklade rödbetor
Grönkålschips

Kallskuret med tillbehör:

Julskinka
Pepparrullad rostbiff
Svartfot
Alspånsrökt vildsvinskorv
Bokspånsrökt älgkorv
Munsökorv
Timmermanskorv
Rökt hjortstek
Lammfiol
Värds husrökt ankbröst
Kalvsylta
Rullsylta

Fikonsenap
Skånsksenap
Vår egen senap
Västervikssenap
Cumberlandsås
Äppelmos
Pepparrottskräm
Rårörda lingon
Leverpastej
Viltpaté
Västerbottenpaj

Småvarmt:

Prinskorv
Köttbullar
Honungs- & Äppelglaserade revbensspjäll
Lättrökt sotad hjortrostbiff
Kikärtsbiffar med grönärtskräm
Saltbakad rotselleri med svamp
Risgrynsgröt med klassiska tillbehör
Grisfötter i gelé serveras med ättika
Lutfisk med béchamelsås & gröna ärtor

Janssons frestelse
Finsk kålrotslåda
Finsk morotslåda
Omelett med kantarellstuvning
Gräddkøkt grönkål
Sotad spetskål med rostad rapsolja
Rödkål
Dopp i gryta
Dill- & smörslungad potatis

Ostbuffé:

Brie

Edamer

Lagrad cheddar

Chèvre med vår rosmarinbalsamico

Gorgonzola DOP dolce

Stilton

Kex

Vårt mörka fruktbröd med pumpakärnor

Vår fikommarmelad med Cognac & portvin

Havtornsmarmelad

Paprika

Druvor

Desserten:

Farmor Doris äppelpaj med vaniljsås

Fruktsallad med granatäpple

Nöt- och kolapaj

Ljus choklad med puffat ris

Lingonpäron

Crème Brûlée

Fransk chokladtårta

Chokladmousse

Mjuk pepparkaka med lingon

Gammaldags ostkaka med jordgubbssylt

Ris à la Malta

Rocky road

Kardemummabiscotti

Havrebollar

Marsipanpinnar doppade i choklad

Maräng

Morotskaka

Havrekakor

Drömmar

Brynt smörkola

Knäck

Bars på dadlar (laktos- & glutenfri)

Lakrits- och hallonfudge

Ischoklad

Mintkyssar

Wiernougat

Björnbärsmylta

Vegantryfflar

Tryffel med citron & vit choklad

Cognacstryffel

Romtryffel

Godis