

7. Dessert

Ris à la malta med vanilj och apelsin	Crème brûlée med kanel och apelsin
Bärsås	Godismarmelad
Hjortronsylt	Marsipangodis
Hallonsylt	Ulriksdals chokladtryffel med tonka
Vispad grädde	Rocky road
Mandelmusslor	Kanderade apelsinskal
Saffranspäron	Lakrits "Söt som du"
Chokladmousse	Lakrits "Bär med mig"
Pepparkakor	Polkakuddar
Brownie med choklad ganache	Ischoklad
Saffranskakor	Chokladfudge:
Chokladsnittar	Vaniljfudge
Kokostoppar	Karameller
Mjuk pepparkaka	Julnötter
Ulriksdals ostkaka	Julkola
Julnötter	Knäck
Färsk frukt	Mintkyssar
Citrussallad	

+ Beställs vid bordet

Tryffelfärserad grisföt med kålsallad och riven tryffel, 235 kr (passar 3-4 personer)
Lutfisk med brynt smör, bechamelsås, rökt sidfläsk, lök, ärtor och kryddpeppar
Dopp i grytan
Risgrynsgröt med kanel och socker
Saffransglass
Hallonsorbet

Välkommen till vårt julbord

Traditionsenligt följer vi de sju klassiska julserveringarna och det finns gott om rätter för alla smaker. Det kött vi serverar är alltid svenskt och flera av rätterna innehåller grönsaker och örter från vår egen odling.

Några rätter kan du dessutom beställa vid bordet – de hittar du på sista sidan.

– **God jul!**

Våra sju serveringar & rekommenderade drycker

Sill och strömming

Mariestads Julebryggd och Ulrik snaps

Kall och rökt fisk

Trimbach Riesling Classic, Fr.

Grönt

Louis Robin Chablis, Fr.

Kallskuret

Marques de Murrieta Reserva, Rioja, Sp.

Småvarmt

2020 Prunotto, Barbera d'Alba, "Pian Romualdo", Piemonte, It.

Ost

Graham's Six Grapes port, Douro, Po

Dessert

Kaffe och Grönstedts Monopol VSOP

1. Sill och strömming

Inlagd sill
Flädersill
Grillad citron och yoghurtsill
Norröna Matjesill
Tomat- chilisill med libbsticka
Senapssill
Gurka, gin & svartpepparsill
Dill- och Svedjanostsill
Branteviksströmming
Gravad strömming med sikrom och pepparrot
Stekt inlagd strömming
Gubbröra
Inlagd svamp

2. Kall och rökt fisk

Gravad lax
Kallrökt lax
Varmrökt lax
Inkokt lax
Varmrökt makrill med rökt majonnäs och libbsticka
Lax- och skaldjurspaté med forellrom
Gravad morot med dill
Ägghalvor med majonnäs och stenbitsrom
Hovmästarsås
Sauce verte
Löjromssås med fänkålspollen
Citron- och rapsmajonnäs

3. Grönt

Mjölksyrade grönsaker
Cruditésallad med chilivinägrette
Rostad kål med soja och lingon
Rödbetor med svarta vinbär
Potatissallad med kål och senapsvinägrett
Rödbetssallad
Waldorfsallad

Senapsinlagd aubergine
Tomat- och chiliaubergine
Vörtbröd
Kavring
Honungsknäcke
Skedvi knäckebröd
Smör
Brynt smör
Prästost
Kryddost
Rödlök och gräslök
Hackat ägg
Gräddfil
Kokt potatis

4. Kallskuret

Julskinka från Esplunda Gård
Rökt lammfiol
Rökt vildsvinsstek
Lufttorkad skinka från Dalsjöfors
Slarvsylta
Fläskaladåb "persille"
Munsökorv
Blodkorv
Lufttorkad salami från Nibble gård

5. Småvarmt

Köttbullar
Prinskorv från Mälarchark
Glacerad fläksida
Ulriksdals julkorv
Slarvsylta
Rödkål
Grönkål stuvad med muskot
Janssons frestelse
Omelett med champinjoner
Kålrotslåda
Gotlandslinsbullar
Stekt rödkål med blodgrape och pumpakärnor
Brysselkål med chili, curry, lök och russin
Blodpudding med äpple, lingon och bacon
Kalkon i gräddsås med krutonger och ädelost
Bakad rotselleri med misovinägrett och Vreta Gulärt

6. Ost

Stilton
Cheddarost
Wrångebäckstost
Den Hvide Dame
Sivans gräddädel
Fikonmarmelad
Grön tomatmarmelad
Frukt- och nötbröd
Saltiner
Rågkex
Torkade fikon
Torkade dadlar
Vindruvor

Kycklingpaté med trumpetsvamp och dragon
Ulriksdals leverpastej
Skånsk senap
Original senap
Ulriksdals julsenap
Ulriksdals äppelmos
Curryremoulad
Cornichons
Cumberlandsås