

## 1. Sill och strömming

Inlagd sill  
Flädersill  
Grillad citron och yoghurtsill  
Norröna Matjesill  
Tomat- chilisill med libbsticka  
Senapssill  
Kräftströmming  
Dill- och Svedjanostsill  
Gravad strömming med sikrom och pepparrot  
Stekt inlagd strömming  
Sillsallad  
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

Cruditésallad med chilivinägrette  
Inlagd blomkål med frökrisp och persilja  
Rödbetor med svarta vinbär  
Potatissallad med äpple, purjolök och kapris  
Rödbetsallad  
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  
Pressylta  
Kalvsylta  
Munsökorv  
Lufttorkad salami från Nibble gård

Kycklingpaté  
Ulriksdals leverpastej  
Skånsk senap  
Original senap  
Ulriksdals julsenap  
Ulriksdals äppelmos  
Curryremoulad  
Cornichons  
Cumberlandsås

## 5. Småvarmt

Köttbullar  
Prinskorv från Mälarchark  
Glacerad fläksida  
Ulriksdals julkorv  
Rödkål  
Grönkål stuvad med muskot  
Janssons frestelse  
Omelett med champinjoner  
Kålrotslåda  
Kikärtskroetter med kummin och fänkål  
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  
Rostade palsternackor med brynt smör, citron och solrosfrö

## 6. Ost

Stilton  
Cheddarost  
Wrångebäcksost  
Den Hvide Dame  
Sivans gräddädel  
Fikonmarmelad  
Grön tomatmarmelad  
Frukt- och nötblöd  
Saltiner  
Finncrisp  
Torkade fikon  
Torkade dadlar  
Vindrivor

## 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

Griljerad grisfot med surkål och krispig potatis
Lutfisk med brynt smör, béchamelsås, rökt sidfläsk, lök, ärtor och kryddpeppar
Dopp i grytan
Risgrynsgröt med kanel och socker
Saffransglass
Hallonsorbet
Vaniljglass med punschrussin

## 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