

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

Gustave Lorentz Riesling, Fr.

Grönt

Louis Robin Chablis, Fr.

Kallskuret

Noble Vines 667, Pinot Noir, USA.

Småvarmt

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

Ost

Graham's 10-Years Tawny Port, Por.

Dessert

Kaffe och Grönstedts Monopol VSOP

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
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
Pressylta
Kalvsylta
Munsökörv
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
Wrångebäckstost
Den Hvide Dame
Sivans gräddädel
Fikonmarmelad
Grön tomatmarmelad
Frukt- och nötblöd
Saltiner
Finncrisp
Torkade fikon
Torkade dadlar
Vindruvor