

JULEN 2022

GRÖNT

Bakad, friterad & citronpicklad jordärtskocka med ostkräm

Brysselkålssallad med brynt smör & rostade hasselnötter

Helstekt blomkål med saffran & pistage

Apelsin & blodgrape med granatäppelkärnor & rostade valnötter

Grönkålssallad med vinteräpple, apelsin & saltrostade pumpakärnor

Krämig rödkålssallad med vinteräpple

HAV

Potatiscanapé med inlagd löksill, gräddfil, löjrom & plockad dill

Matjessill med äpple, pepparrot & råbrödskrisp

Bökling med senapsvinägrett & kaprisbär

Löksill med lagerblad & kryddpeppar

Senapssill med grovkornig dijonsenap med

Dillkokt färskpotatis

Ägghalvor med krämig räkröra & forellrom

Gravad fjällröding

Kallrökt torsk

Havskräftor från Bua

Ostron på is med citron, tabasco eller schalottenlökvinägrette

SKOGEN

Örtgravad hjortytterfilé

Plommonspäckt sidfläsk från Heberlein

Kallrökt älgkorv

Granrisrökt vildandsbröst

Varmrökt lammfiol

Rökt vildsvinsskinka

Griljerad julskinka

SMÅVART

Matpaj med skogssvamp & Kvibille cheddar

Janssons Frestelse med vispgrädde, lök & ansjovis

Halländsk Grönkål med sirap & vispgrädde

Rödkål med kryddnejlika, svartvinbärsgelé & ättika

Ugnsbakad lax med färskost & Kvibillecheddar

Örtmarinerad renfilé från grillen

Lammköttbullar med citrus & kryddgrönt

Älgjärpar med trattkantarellsås

Våra hemmagjorda prinskorvar

Pluma med honung & ingefära

OSTBRICKA

Ädla grönmögelost från Skärvången

Linnea vitmögel

Wrångebäckstost

Almnäs tegel

Färska fikon

Hemagjord marmelad

Kex

SÖTT

Crème brûlée

Glögginkokta päron med färskostcrème

Saffranspannacotta

Mjuk pepparkaka med brynt smör & ädelostfrosting

Chokladbrownie med jordgubbe & vispad grädde

Blåbärspaj med vaniljsås

Mjölchokladmousse med färska hallon & chokladjord

Smågodis

(Med reservation för ändringar)