

# JULMIDDAG 2019

## Kalla bordet

Brantevikssill  
Löksill  
Senapssill  
Solöga på matjessill  
Citrongravad strömming  
Dragon & fänkålssill  
Gravad lax med gin & enbär  
Rökt torsk med pepparrot

## Gröna bordet

Nykokt potatis  
Picklad ostronskivling  
65° C ägg med tryffel och mandel  
Ägg Royal med kryddost och potatis  
allumette  
”Matjes” portabello

## Jullådan

Svenska charkuterier  
Ankrillette  
Pickade grönsaker  
Ankleverkräm med äppelchutney  
Friterat tunnbröd & sirapslimpa

## Vegetariska alternativ

Rökt beta med ostmajonnäs.  
Sotad morot och solrospesto.  
Ragu på lupinböna och kantareller  
Lök i flera varianter

## Varmrätter att välja på

- Rökt röding. Rå marinerad grönkål. Sandefjordssås. Variation på svartrot.
- Helstekt kotletråd samt parmesankorv. Stekt picklad svamp. Äppelcidersky. Rökt rödkål och mandelpotatispuré.
- Variation på jordärtskocka med tryffel samt hasselnötsstekt svamp.

## Dessertbordet

Ostbricka med knäckebröd och marmelad, minidesserter och julgodis från Vår Gårds bageri.