

## December ( Dofter)

*Vår inspiration i denna månaden är:  
Julmtenten, gröt, röda äpplen, familj, vänner, traditioner och dofter*



### Förrätter

***Klassisk sillbricka, med hårdost och jansson***  
*Classic herringplate with cheese and potato terine*

119:-

\*

***Gravad lax med hovmästarsås, pepparotssallad och kavring***  
*Cured salmon with mustardsauce, horseraddish and pumpernickel*

119:-

\*

***Carpaccio på kalv, med smörad buljong, rostade nötter och krispig sallad***  
*Carpaccio on veal, buttered stock, roasted nuts and salad*

129:-

\*

***Hummer soppa med syrad grädde och smörpocherad hummer***  
*Lobstersoup with soured cream and butterpoached lobster*

149:-

\*

***Matjesillstårta med sikrom, vörtbröd och valnötssallad***  
*Herringcake with bleakroe, darkspicybread and a walutsalad*

109:-

\*

***Glaserade revben med äpplekompott***  
*Glaced ribs with chunky apples*

99:-

\*



## Huvudrätter

**Pocherad färsk långa (färsk lutfisk) med vinterprimörer, riven pepparot och skirat smör**  
*Poached ling with winter legumes, fresh horseradish and clarified butter*

299:-

\*

**Smörgåsbord, med sill, 2 x lax, ål, mousser, skaldjurstårta, jansson, ostar, revben mm**  
*"Smorgasbord" with herring, salmon, eel, shellfish cake, potato terrine, cheeses, ribs...*

259:-

\*

**Duett på lamm, bräserad bog samt en kryddig lammkorv, serveras med confiterad pumpa och rotselleri samt grillade vintersmaker**  
*Duet on lamb, braised shoulder of lamb, spicy lamb sausage, served with butternut squash and grilled vegetables*

299:-

\*

**Långbakad spädgrissida fylld med plommon och äpple, serveras med en janssonterine på västerbottenost, samt med vinteräpple, bacon och kapis**  
*Slow cooked belly of suckling pig, stuffed with apples and plums served with a potato terrine with hard cheese, served with winter apples, bacon and capers*

249:-

\*

**Julafton på tallrik, allt det goda på tallriken: Köttbullar, revben, prinskorv, kål, rödbetsallad, jansson, strömminglåda mm**  
*Christmas on a plat., Meatballs, ribs, mini sausages, cabbage, beetroot salad and warm herring.*

259:-

\*



## Dessertes

**Lingonparfait med pepparkakspaj, serveras med mandel flarn**  
*Lingonberry parfait with ginger biscuit flan and almond wafer*

109:-

\*

**Glass på vintepäron, serveras med rinnande varm knäck samt mintkrisp**  
*Winter pear ice cream, with warm toffee sauce and mint crisp*

119:-

\*

**Marias ris al a malta med färsk frukt och bär coulis**  
*Marias rice pudding, with fresh fruits and a coulis*

99:-

\*

**"Bread and butter" pudding med hemmagjord glögglass och vaniljcremé**  
*Bread and butter pudding served with mol wine ice cream and custard*

109:-

\*

**Jultomtens choklad pannacotta med kardemumma, kaffe, apelsin och kanel, serveras med värmande dryck och en bärkompott**

*Santa's chocolate panacotta with cardamom, coffee, orange and cinnamon, served with a warm shot and a berry compote*

129:-

\*

**Grandé Dessert, lite utav allt det goda från ovan**

*Grande dessert, a little bit of everything from above*

139:-

### Vi serverar även:

4 rätter avsmakningsmeny	599:- pp
6 rätter avsmakningsmeny	699:- pp
Avsmakning på Julen	469:- pp

**Ovanstående beställs av alla I sällskapet och väljs ut av våra kockar.**  
**Till maten har vi även vinpaket:**

3 rätters vinpaket	329:-
4 rätters vinpaket	429:-
6 rätters vinpaket	629:-
Dryckespaket till julmenyn	279:- ( Snaps, öl, dessertvin)

**Saknar du Julbord?**  
**Kocken rekommenderar:**

- Smörgåsbord
  - Julafton på tallrik
  - Grandé dessert
- 599:- pp

