



- JULBORD -

- FEM SERVERINGAR -

1:A SERVERING

Sillar: ört & vitlök, tomat & havskräfta, inlagd och senap.
Gubbröra, kryddost och potatis.

Dryck: Oppigårds Single Hop och snaps.

2:A SERVERING

Varmrökt lax med cremefraiche, hjortron och kavring.
Inkokt lax med dill och pepparrotsemulsion och gurka.
Kallrökt lax med misomajonnäs, syrad lök och rostat bovete.
Gravad lax med hovmästarsås gjord på senap från LissEllas.

Dryck: Leitz Martinsthal Organic, Riesling, Rheingau Tyskland

3:E SERVERING

Smörstekt brioche med kycklinglevermousse, sticky plum, rostad hasselnöt och pecorino.
Julskinka, kotlett, nötrulle, rökt renhjärta och Skedvitano.
Strutspastej, morotsmarmelad, picklad gurka, LissEllas senap och rödbetsallad.

Dryck: Oppigård Golden Ale

4:E SERVERING

Glacerat tjockt revben med fermenterad morotspuré, bakad och picklad morot.
Julkorv med rödkålskräm, grönkål, brysselkål, picklat senapsfrö och friterad lök.
Köttbullar, jansson, stuvad grönkål.

Dryck: Stjernerunds vinterbrygd

5:E SERVERING

Chokladmousse med apelsin.
Pepparkaksmacaron med kräm på ädelost från lokala gårdar.
Munk med skum på syrad grädde, saffran, kolakräm och havtorn.
Saffransbrownie med grädde och inkokt päron.
Mejeriets ostkaka med grädde och hjortron.
Två sorters ost med marmelad.
Chokladfudge med lingonmarmelad.

Kaffe och avec.

JULBORD 625:-/PERSON
DRYCKESPAKET 490:-/PERSON

SKEDVI BRÖD

FORTSÄTTNINGEN PÅ EN TRADITION

