



JULMENY 2024

KANAPÉER

Tartelette med löjrom, syrad grädde, gräslök och dill
Västerbottenpaj med vispad creme fraiche, syrad lök och gräslök
Frasig gårdsgris från Rocklunda gård (krockett) med ingefärsmajonnäs

HUFVUDSTAS SILL- & LAX-SERVERING

Majessil från Norröna med brynt smör, pepparrot, dill och gräslök
Krämig sill med sikrom, gräslök och lime
Grovt skruren tartar av gravlax med dillmajonnäs och inlagda senapsfrön
Najadlax med vispad citruscrème fraiche och dill
Dillslungad potatis med brynt smör
Kryddostkräm
Knäckebröd med kummin och havssalt (serveras till servering ett och två)
Kavring (serveras till servering ett och två)
Hemkärnat smör (serveras till servering ett och två)

HUFVUDSTAS CHARK-SERVERING

Tunt skuret rökt älginnanlår
Svensk lufttorkad fläskkarré
Julskinka griljerad med Hufvudsta senap, apelsin och rosépeppar
Lantpaté med sauternes gele och ramslöckkpris
Hufvudsta senap
Pepparrotskräm

DET VARMA

Svensk hjortytterfilé med stuvad grönkål, picklad svamp, eldad rotselleri och
skysås smaksatt med julens kryddor

DEN SÖTA AVSLUTNINGEN

Äppelkaka med vit chokladmousse, kristalliserad choklad, polkacrunch och oxalis

Vi har även vegetariska alternativ, kontakta oss för mer information.
Pris 1095 kr exklusive moms.
Med reservation för ändringar.