Julmeny 2026

Amuse bouche

Lerpottasill med mandelpotatis & brynt smör

Det kalla bordet

Hufvudsta Gårds säsongssill
Senapssill
Ört- och vitlöksgravad strömming
Ägghalva med löjrom från Kalix
Ägghalva med med dill- & citronmajonnäs
Västerbottensroyal
Gravad lax med Gin fr Sthlm Bränneri
Najadlax med syrad grädde och rökt sillkaviar
Hufvudsta Gårds varmrökta regnbåge
Julskinka från Rocklunda Gård
Rökt fårfiol
Gräddleverpastej med enbär

Lantpaté
Forbondekorv från Björk & co i Färila
Hovmästarsås, Örtmajonnäs, Romsås
Frejs fermenterade senap
Liss Ellas julsenap
Rödbetssallad med rårivna vinteräpplen
Rotselleriremoulad m äppelcidervinäger & dijonsenap
Hallänsk långkål
Ljummen rödkål
Bakad rotselleri med julens smaker
Rostade rödbetor med svarta vinbär

Det varma bordet

Janssons frestelse
Köttbullar
Prinskorvar
Glaserade revbensspjäll med ingefära & citrus

Pannstekt brysselkål med kastanjer
Ljummen rödkål
Bakad rotselleri med julens smaker
Glaserade rödbetor

Bröd & ost

Hel cheddarost lagrad 12 mån, Kvibile
Västerbottenost från Burträsk
Wrångebäcksost

Stiltonost från Colston Basset Dairy
Den Vide Dame fr Arla Unika

Söta bordet

Mjuk pepparkaka med konjakslingon
Karamelliserad chokladtryffel
Ris á la Malta
Inkokta körsbär
Fruktkaka döpt med malt whiskey

Baskisk ostkaka med apelsin
Mandelmussla med kompott på vinteräpple
Vispgrädde från Arla Unika
Julgodis