

# Välkommen till ett klassiskt julbord *med gröna inslag*

På Ulriksdals Vårdshus har vi en lång tradition av att fira jul och vårt julbord har vi dukat upp ända sedan 1800-talet. På denna sagolika plats, omgiven av skog och natur, avnjuter du ett klassiskt julbord med närodlade råvaror från vår köksträdgård.

Traditionsenligt följer vi de sju julserveringarna. Det bjuds på sill och strömming, flertalet varianter av kall och rökt fisk, en mängd grönsaksanrättningar och kallskuret. Till det avnjuter ni sedan småvarmt där det finns en mängd olika anrättningar att välja mellan. Avslutningsvis dukar vi upp ett trettiotal godsaker på dessertbordet och missa för all del inte våra fina svenska ostar.

God jul önskar vi på  
Ulriksdals Vårdshus!



## ULRIKSDALS VÄRDSHUS



### VÅRA SJU SERVERINGAR med rekommenderade drycker

#### 1. Sill och strömming

Här bjuder vi på ett tiotal olika sill och strömmingssorter  
**Carlsberg Hof & Ulrik snaps**

#### 2. Kall och rökt fisk

I denna servering finns ett urval av varmrökt, kallrökt och inkokt fisk. Såklart också gravad lax som hör julen till!

**2018 August Kessler, R Rieling, Rheingau, Tyskland**

#### 3. Grönt

Ett stort utbud av sallader och grönsaksrätter med inslag av vår egen köksträdgård  
**2018 Giant Steps Chardonnay, Yarra Valley, Australien**

#### 4. Kallskuret

Här hittar du ett urval av svenska charkuterier och Ulriksdals egna patéer. Missa inte julsinkan från Esplunda gård  
**2017 Domaine de Christia, Côtes-du-Rhône, Frankrike**

#### 5. Småvarmt

Klassikerna som köttbullar och prinskorv finns i denna servering och även vår egentillverkade julkorv.  
Här finns även möjlighet att beställa rätter à la carte

**2016 Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA**

#### 6. Ostservering

Våra favoritostar från svenska gårdar och såklart julklassikern Stilton serveras här  
**Grahams 20 year old Tawny Port, Portugal**

#### 7. Dessert

Ett trettiotal desserter, sötsaker och julgodis  
**Kaffe och Delamain Christmas XO Cognac**

#### *Beställs vid bordet*

Tryffelfärserad Grisfot med kålsallad och riven tryffel

Lutfisk med brynt smör, bechamelsås, rökt sidfläsk, lök, ärtor och kryddpeppar

Dopp i grytan

Risgrynsgröt med kanel och socker

### SNAPSPROVNING

Ta tillfället i akt och prova våra egenkryddade snapsar

2cl Ulrik  
2cl Trädgård  
2cl Pepparrot

Utan sång 180kr  
Med sång 165kr

Alla kring bordet tar självklart ton!

#### Hej tomtegubbar



Hej, tomtegubbar, slå i glaset,  
och låt oss lustiga vara!



Hej, tomtegubbar, slå i glaset,  
och låt oss lustiga vara!

En liten tid vi leva här  
med mycken möda och stort besvär.

Hej, tomtegubbar, slå i glaset  
och låt oss lustiga vara!



*Jul*

**DALS  
HUS**



1. SILL OCH STRÖMMING

Inlagd sill  
Löksill  
Grillad citron- och yoghurtsill  
Norröna Matjesill  
Tomat- och chilisill med libbsticka  
Senapssill  
Gurka, gin- och svartpepparsill  
Dill- och Svedjanostsill  
Klargravad strömming med fänkål och citron  
Stenbitsströmming med pepparrot  
Stekt inlagd strömming  
Gubbröra  
Senapsinlagd aubergine  
Inlagd svamp  
Vörtbröd  
Kavring  
Honungsknäcke  
Skedvi knäckebröd  
Smör  
Brynt smör  
Prästost  
Kryddost  
Rödlök och gräslök  
Hackat ägg  
Gräddfil  
Kokt potatis

2. KALL OCH RÖKT FISK

Gravad lax  
Kallrökt lax  
Varmrökt lax  
Inkokt lax  
Varmrökt makrill med rökt majonnäs och libbsticka  
Lax- och skaldjurspaté med forellrom och citronette  
Gravad morot med dill  
Ägghalvor med majonnäs och stenbitsrom  
Hovmästarsås  
Sauce verte  
Löjromssås med fänkålspollen  
Citron- och rapsmajonnäs  
Färsk citron

3. GRÖNT

Mjölksyrade grönsaker  
Rostad kål med soja och lingon  
Rödbetor med svarta vinbär  
Potatissallad  
Rödbetssallad  
Waldorfsallad  
Cruditésallad med chilivinägrett

4. KALLSKURET

Julskinka  
Rostbiff

Rökt fårfiol  
Rökt vildsvinsstek  
Lufttorkad skinka  
Pressylta  
Blodkorv  
Fläskaladåb “persille”  
Munsökorv  
Lökkorv  
Lufttorkad salami  
Kycklingpaté med torkad trumpetsvamp  
Ulriksdals leverpastej  
Lantpaté  
Skånsk senap  
Original senap  
Ulriksdals julsenap  
Curryremoulad  
Cornichons  
Cumberlandsås  
Rostad lök

5. SMÅVARMT

Köttbullar  
Prinskorv från Mälarchark  
Glacerad fläksida  
Ulriksdals julkorv  
Janssons frestelse  
Omelett med champinjoner och lagrad ost  
Brunkål  
Rödkål  
Stuvad kål  
Bakad rotselleri med vreta gulärt  
Kålrotslåda  
Brysselkål med chili, curry, lök och russin  
Blodpudding med äpple, lingon och bacon  
Kalkon i gräddsås med krutonger och ädelost  
Stekt rödkål med blodgrape och pumpakärnor  
Kokt potatis

BESTÄLLS VID BORDET

Lutfisk med brynt smör, béchamelsås, rökt sidfläsk, lök, örter och kryddpeppar  
Dopp i grytan  
Risgrynsgröt med kanel/socker  
Örtsorbet  
Saffransglass  
Caviar 30g med smetana och rostad brioche 350 kr  
Tryffelfärserad Grisfot med kålsallad och riven tryffel 195kr

6. OST

Stilton  
Cheddar  
Wrångebäcks ost  
Brieost  
Sivans gräddädel

Fruktbröd  
Saltiner  
Rågkex  
Fikonmarmelad  
Grön tomatmarmelad  
Torkade fikon  
Torkade dadlar  
Vindruvor

7. DESSERT

Ris à la malta med vanilj och apelsin  
Bärsås  
Hjortronsylt  
Hallonsylt  
Vispad grädde  
Mandelmusslor  
Saffranspäron  
Chokladmousse  
Brownie med ganache  
Pepparkakor  
Saffranskakor  
Chokladsnittar  
Kokostoppar  
Mjuk pepparkaka  
Ulriksdals ostkaka  
Citrussallad  
Ulriksdals fruktkaka  
Crème brûlée med kanel och apelsin  
Julnötter  
Äpple Ingrid Marie  
Mandariner  
Julkola  
Rocky road  
Marsipangodis  
Knäck  
Mintkyss  
Marmeladgodis  
Polkakuddar  
Ischoklad  
Chokladfudge  
Vaniljfudge  
Kanderade apelsinskal med mörk choklad  
Ulriksdals chokladtryffel smaksatt med Tonka  
Lakrits “Söt som du”  
Lakrits “Bär med mig”  
Karameller



*God*

**ULRIKS  
VÄRDS**

Vi serverar endast kött från Sverige