

Välkommen till vårt julbord

Traditionsenligt följer vi de sju klassiska julserveringarna och det finns gott om rätter för alla smaker. Det kött vi serverar är alltid svenskt och flera av rätterna innehåller grönsaker och örter från vår egen odling.

Några rätter kan du dessutom beställa vid bordet – de hittar du på sista sidan.

God jul!

Våra sju serveringar &
rekommenderade drycker

Sill och strömming	Carlsberg Hof och Ulrik snaps
Kall och rökt fisk	2020 August Kessler, R Rieling, Rheingau, Tyskland
Grönt	2020 William Fevre, Petit chablis, Frankrike
Kallskuret	2020 Felsina Pagliarase, Italien
Småvarmt	2016 Ch. Laroque, Les Tours de Laroque, Saint-Emilion, Frankrike
Ost	Taylors 10 year old Tawny Port, Portugal
Dessert	Kaffe och Delamain Christmas XO Cognac

1. Sill och strömming

Inlagd sill
Flädersill
Grillad citron och yoghurtsill
Norröna Matjesill
Tomat- chilisill med libbsticka
Senapssill
Gurka, gin- och svartpepparsill
Dill- och Svedjanostsill
Klargetad strömming, bronsfänkål, citron
Gravad strömming med sikrom och pepparrot
Stekt inlagd strömming
Gubbröra
Inlagd svamp
Senapsinlagd aubergine
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
Gravad morot med dill
Ägghalvor med majonnäs och stenbitsrom
Hovmästarsås
Sauce verte
Löjromssås med fänkålspollen
Citron- och rapsmajonnäs

3. Grönt

Mjölksyrade grönsaker
Cruditésallad med chilivinägrette
Rostad kål med soja och lingon
Rödbetor med svarta vinbär
Potatissallad med kål och senapsvinägrett
Rödbetsallad
Waldorfsallad

4. Kallskuret

Julskinka från Esplunda Gård
Rökt lammfiol
Rökt vildsvinsstek
Lufttorkad skinka från Dalsjöfors
Slarvsylta
Fläskaladåb "persille"
Munsökorv
Blodkorv
Lufttorkad salami från Nibble gård
Kycklingpaté med torkad trumpetsvamp och dragon
Ulriksdals leverpastej
Skånsk senap
Original senap
Ulriksdals julsenap
Ulriksdals äppelmos
Curryremoulad
Cornichons
Cumberlandsås

5. Småvarmt

Köttbullar
Prinskorv från Mälarchark
Glacerad fläksida
Ulriksdals julkorv:
Rödkål
Grönkål stuvad med muskot
Janssons frestelse
Omelett med champinjoner
Kålrotslåda
Gotlandslinsbullar
Stekt rödkål med blodgrape och pumpakärnor
Brysselkål med chili, curry, lök och russin
Blodpudding med äpple, lingon och bacon
Kalkon i gräddsås med krutonger och ädelost
Bakad rotselleri med brynt smör och Vreta Gulärt

6. Ost

Stilton
Cheddarost
Wrångebäcksost
Skärvångels brie
Sivans gräddädel
Fikonmarmelad
Grön tomatmarmelad
Frukt- och nötbröd
Saltiner
Rågkex
Torkade fikon
Torkade dadlar
Vindruvor

7. Dessert

Ris à la malta med vanilj och apelsin
Bärsås
Hjortronsylt
Hallonsylt
Vispad grädde
Mandelmusslor
Saffranspäron
Chokladmousse
Pepparkakor
Brownie med choklad ganache
Saffranskakor
Chokladsnittar
Kokostoppar
Mjuk pepparkaka
Ulriksdals saffransostkaka
Julnötter
Färsk frukt
Citrusallad
Crème brûlée med kanel och apelsin
Godismarmelad
Marsipangodis
Ulriksdals chokladtryffel med tonka
Rocky road
Kanderade apelsinskal
Lakrits ”Söt som du”
Lakrits ”Bär med mig”
Polkakuddar
Ischoklad
Chokladfudge:
Vaniljfudge
Karameller
Hasselnötter
Valnötter
Julkola
Knäck
Mintkyssar

+ Beställs vid bordet

- Tryffelfärserad grisfot med kålsallad och riven tryffel, 235 kr (passar 3-4 personer)
- Lutfisk med brynt smör, bechamelsås, rökt sidfläsk, lök, ärtor och kryddpeppar
- Dopp i grytan
- Risgrynsgrot med kanel och socker
- Oscietracaviar 30 g med tillbehör, 750 kr
- Saffransglass
- Hallonsorbet