

MENU

Christmas

THREE-COURSE MENU WITH PRE-DRINK • 795:-

PRE-DRINK

Mulled wine with raisins and almonds

I

COLD CHRISTMAS PLATE

Pickled herring, Christmas herring, Tord's herring salad, anchovies, boiled potatoes, homemade wort bread, spiced cheese, gin-cured salmon with timut pepper and grape, mustard sauce, ham from Skåne, mustard, smoked goose breast with cognac and cinnamon, baked liver pâté

Recommended snaps:

O.P Andersson Christmas Aquavit

II

WARM CHRISTMAS PLATE

Christmas ribs, small Swedish sausages, meatballs, Christmas sausages, boiled potatoes, apple red cabbage

Recommended snaps:

Gammal Norrlands Aquavit

III

CHRISTMAS DESSERT

Gingerbread ice cream

Recommended dessert wine:

Grådask Tawny Port

TWO SNAPS AND DESSERT WINE

• 260:-

WE ALSO RECOMMEND:

TRADITIONAL SWEDISH BEER COCKTAIL
IN A CARAFE • 595:-

NON-ALCOHOLIC OPTION AVAILABLE

MENY

Julspecial

TRE-RÄTTERS MENY MED FÖRDRINK • 795:-

FÖRDRINK

Glögg med russin och mandel

I

KALL JULTALLRIK

Inlagd sill, julsill, Tords sillröra, ansjovis, kokt potatis, hembakad vörtlimpa, kryddost, ingravad lax med timutpeppar och grape, gravlaxsås, skånsk skinka, senap, varmrökt gåsbröst med cognac och kanel, bakad leverpastej

Rekommenderad snaps:

O.P Andersson Julakvavit

II

VARM JULTALLRIK

Julrevbensspjäll, prinskorv, gammaldags köttbullar, julkorv, kokt potatis, äppelrödkål

Rekommenderad snaps:

Gammal Norrlands Akvavit

III

JULDESSERT

Pepparkaksglass

Rekommenderat dessertvin:

Grådask Tawny Port

TVÅ SNAPSAR OCH DESSERTVIN

• 260:-

VI REKOMMENDERAR ÄVEN:
JULMUMMA PÅ KANNA • 595:-

ALKOHOLFRIIT ALTERNATIV FINNS