

# JULMIDDAG

895 PER PERSON

## VÄLKOMSTSNITT

Öjebyröra på Tunnbröd med Dill, Västerbottens Crisp och Citron

## SPRITBORD

Fyra Sorters Sill  
Stekt Inlagd Strömming  
Julskinka  
Gravlax  
Gubbröra  
Fläskterrin  
Vårt Julbröd

## SOPPSERVERING

Hummersoppa med Dillkrutong

## JULTALLRIK

Hjort- & Fläskprinskorv, med Ljummen  
Rödlöksmarmelad  
Oxkind med Svampragu, Rödvinssås och Pommes Anna  
Janssonsfröstelsekroketter

## OSTSERVERING

Guldklimp  
Måneskær  
Gougères, Fyllda med Hvide Dam

## GOTTEBORD

Saffransclafoutis  
Chokladmousse  
Ostkaka med Hjortrongrädde  
Wiernougat  
Spritmuseums Punsch- & Kaffelikörstryffel  
Nötter och Mandlar  
Fridas Pepparkakor  
Juleskum  
Mintspån

# À LA CARTE

## SNACKS & FÖRRÄTTER

Dagens Sill 95 kr  
SMÖR, OST & KNÄCKE  
KLAR ELLER KRÄMIG

Pommes 75 kr  
AIOLI

## VARMRÄTTER

Kroppkakor 225 kr  
FYLLDA MED KARL-JOHAN OCH SKOGSCHAMPINJON, LÖK, PERSILJA, BRYNT SMÖR OCH RÅRÖRDA LINGON

Oxkind 275 kr  
POTATIS- OCH TRYFFELPURÉ, RÖDVINSSÅS, CHAMPINJON, LÖK OCH RÖKT SIDFLÄSK

Lax- och Äggmacka 255 kr  
LEVAIN, 65° ÄGG, HOLLANDAISE, PICKLAD GURKA OCH DILL

Brännvinstallrik 245 kr  
GUBBRÖRA, 65° ÄGG, STEKT INLAGD STRÖMMING, DAGENS SILL, SVENSK OST, SMÖR OCH DALAKNÄCKE

Brännvinsbord – Buffé 395 kr  
ALLT DU HINNER ÄTA FRÅN BRÄNNVINSBORDET

Jultallrik 285 kr  
HJORT- & FLÄSKPRINSKORV, MED LJUMMEN RÖDLÖKSMARME-LAD  
OXKIND MED SVAMP-RAGU, RÖDVINSSÅS OCH POMMES ANNA.  
JANSSONSFRESTELSEKROK-ETTER

## EFTERRÄTTER

Kardemumma Crème Brûlée 125 kr

Fridas Sju Sorters Kakor 95 kr  
SJUKT MÅNGA KAKOR

Pralin 45 kr  
TILL KAFFET

## FÖR BARN – UNDER 12 ÅR

Samtliga Rätter Halv Portion Halva Priset  
FÖRUTOM LAX- OCH ÄGGMACKA

# JUL



# CHRISTMAS DINNER

895 PER PERSON

## WELCOME CANAPÉ

Crayfish on Flat Bread with Dill, Västerbotten Crisp and Lemon

## SNAPS BUFFET

Four Types of Herring  
Fried Pickled Herring  
Christmas Ham  
Gravlax  
Gubbröra  
Pork Terrine  
Our Own Christmas Bread

## SOUP SERVING

Lobster Soup with Dill Croutons

## YULE PLATE

Venison & Pork Sausage, with Red Onion Marmelade  
Ox Cheek with Mushroom ragu, Red Wine Sauce and Pommes Anna  
Janssonsfröstelse Croquettes

## CHEESE SERVING

Guldklimp  
Måneskær  
Gougères, Filled with Hvide Dam

## SWEETS BUFFET

Saffron Clafoutis  
Chocolate Mousse  
Swedish Cheese Cake with Cloudberry Cream  
Vienna Nougat  
Spritmuseum's Punch & Coffee Liqueur Truffle  
Nuts and Almonds  
Frida's Gingerbread Cookies  
Juleskum  
Mint Chips

# À LA CARTE

## SNACKS & SMALLER SERVINGS

Herring of the Day 95 kr  
BUTTER, CHEESE & CRISP BREAD  
CLEAR OR CREAMY

French Fries 75 kr  
AIOLI

## MAINS

Potato Dumplings "Kroppkakor" 225 kr  
FILLED WITH PORCINI AND FOREST CHAMPIGNON, ONION, PARSLEY, BROWN BUTTER AND LINGONBERRIES

Ox Cheek 275 kr  
POTATO- AND TRUFFEL PURÉE. RED WINE SAUCE, CHAMPIGNONS, ONIONS OCH SMOKED SIDE PORK

Salmon and Egg Sandwich 255 kr  
LEVAIN, 65° EGG, HOLLANDAISE, PICKLED CUCUMBER AND DILL

Snaps Table 245 kr  
GUBBRÖRA, 65° EGG, FRIED PICKLED HERRING, HERRING OF THE DAY, SWEDISH CHEESE, BUTTER AND DALAKNÄCKE

Snaps Table – Buffet 395 kr  
ENJOY SORTED GOODS FROM THE YULE BUFFET

Yule Plate 285 kr  
VENISON & PORK SAUSAGE, WITH RED ONION MARMELADE  
OX CHEEK WITH MUSHROOM STEW, RED WINE SAUCE AND POMMES ANNA  
JANSSONSFRETELSE CROQUETTES

## DESSERTS

Cardamom Crème Brûlée 125 kr

Frida's Seven Different Cookies 95 kr  
LOTS OF COOKIES

Praline 45 kr  
WITH THE COFFEE

## FOR CHILDREN – UNDER 12 Y/O

Any Dish, Half Portion Half Price  
EXCEPT THE SALMON AND EGG SANDWICH

# YULE

