

Årets JULBORDSMENY

GLÖGGMINGEL

Äppelglögg med russin & mandlar
Pepparkaka • Flamm-B med rödlöks-
marmelad och Skogsbackens goda
blåmöglost

SILL OCH FISK

Inlagd sill • Senapssill • Skärgårds-
sill • Matjessill • Inlagd aubergine •
Senapsaubergine • Skärgårdsaubergi-
ne • Matjesaubergine • Kokt potatis •
Gräddfil • Skuren rödlök • Skuren gräs-
lök • Gubbröra • Gravad lax • Varmrökt
lax • Enbärsgravad morot • Öjebyröra i
krustad • Rotfruktsskagen • Räkor med
skal • Rökta räkor med skal

OSTAR

Skogsbacken (Jennie, Don Ramon,
Brie, Skogsbacken Blå)

SMÅVARMT

Glöggbakat fläsk med brunkål &
äppelsallad • Janssons frestelse •
Köttbullar • Prinskorv • Rödkål •
Vegetarisk prinskorv • Vegetariska
köttbullar Glöggbakad tofu • Brysselkål
med lönnsirap & apelsin

KALLSKURET

Julskinka • Rödbetssallad • Röd-
betstartar med dragonmajonnäs &
picklade senapsfrön • Västerviksenap
• Skånsk senap • Apelsin- & romsenap
• Hovmästarsås • Grönkålssallad med
granatäpple & solrosfrön • Ägghalvor
med majonnäs & räkor • Hjortronmar-
melad • Apelsinmarmelad • Fikon-
marmelad • Leverpastej • Kalvsylta
med cumberlandsås & cornichons •
Julrotselleri • Hjortstek • Fänkålsalami
• Diverse charkuterier

BRÖD

Brödkorg (Vört, baguette, fröknäcke)

DESSERT SERVERAS I KRISTALL

Blandat godis • Pepparkakor • Fudge i
olika smaker • Mjuk pepparkaka
• Ris a la Malta • Clementinklyftor •
Hallonsaftsoppa • Blåbärssylt • Vanilj-
pannacotta med jordsgubbscoulis
Polkapanancotta med chokladflarn
Marshmallowbrownie • Saffranspann-
kaka med vispad grädde

