



Julbord dagtid 2023 Botaniska paviljongen

En härlig start

Husets 3 sillar Mandelpotatis
Klassisk Skagenröra
Krämiga ägghalvor med romkräm
Gubbröra med ansjovis och gräslök
Tångkaviar med friterat tunnbröd gräslök och fraiche
Kallrökt Lax med pepparrotskräm
Gravad lax med husets hovmästarsås
Västerbottenpaj med romsås
Renstek. Timmermanskor
Rödbettsallad med pepparrot
Kyckinglevermousse med rödlöksmarmelad
Vintersallad med granatäpple, rödkål, apelsin, fetaost
och rostade valnötter

En varm fortsättning

Ugnsbakad laxsida med örter och citron
Gräddstuvad grönkål
Saffransblomkål
Omelett med svampstuvning
Hemrullade Köttbullar
Prinskorvar från svenska gårdar
Husets Jansons frestelse
Senapsgriljerad skinka från svenska gårdar
Ljummen rödkål
Hembakat bröd, gourmetknäcke
3 goda ostar med tillbehör

En söt avslutning

Ris a la malta med jordgubbssås
Brownie med whiskykolasås
Pannacotta med saffransapelsin
Pepparkakor, mandelnougat, praliner
Skumtomtar och knäck
vinteräpplen och mandariner
julinspirerad rawfoodkaka

Välkommen till vinterträdgården där eldtunnor brinner, inomhus sprakar brasan bland tomtar och granris. Vi serverar ett lite fräschare julbord med alla klassiker samt lite extra från trädgård och hav.

Välkommen till vår vinterträdgård där eldtunnan

595kr inkl. Moms (530kr ex moms)