**JULBORDSMENY 2024**

**LUNCH**

Variation på sill och lax med tillbehör

…………………………………………………

Kallskuret bestående av tunt skivad julskinka på vört serverat med äppelsallad, rökt fårfiol, hemgjord ank- och fläskläggsterrine med inkokt päron och hasselnötter, rödbetssallad

…………………………………………………….

Julens varma klassiker med bland annat Janssons frestelser och brysselkål

……………………………………………………

Grand Dessert

Saffranspannkaka, Chokladtryffel, Mandelmussla,

Pepparkaksbrûleé

……………………………………………….

Kaffe

325:-

**MIDDAG**

Variation på sill och lax med tillbehör, bakad Västerbottensost

samt en fiskterrine

……………………………………………..

Kallskuret bestående av tunt skivad julskiva på vört serverat med äppelsallad, rökt fårfiol, hemgjord ank- och fläskläggsterrine med inkokt päron och hasselnötter, rökt ankbröst och rödbetssallad

……………………………………………

Julens varma klassiker med bland annat Janssons frestelser, brysselkål, bakad fläsksida och grillad högrev

…………………………………………..

Grand Dessert

Saffranspannkaka, Chokladtryffel, Mandelmussla,

Pepparkaksbrûleé

………………………………………..

Kaffe och liten godsak från vårt Bageri

………………………………………..

375:-