



Jenny Nyströms lilla julbord - dagtid

(med reservation för ändringar)

Sallader & grönsaker

- Äppelsallad med ekologiska äpplen från Ölandsfrukt med rödkål, ädelost och citrondressing med honung från Blanke-kullens bigård
- Grönkålssallad med ekologiska äpplen från Ölandsfrukt, lingon och apelsin
- Rödkålssallad med apelsin
- Vår egen mimosasallad
- Vår egen rödbetssallad

Sill

- Husets inlagda sillar (löksill, citronsill, senapssill)
- Vår inlagda strömming

Kallt

- Ägghalvor med räkor/tångrom och dill
- Julskinka av rapsgris från Russelbacka gård
- Bakad närproducerad leverpastej med inlagda gurkor

Såser

- Vår egen hovmästarsås
- Två sorters senap: köksmästarens och grovkornig senap.
- Vår egen örtsås
- Tillbehör

Tillbehör

- Delikatessknäcke från Solmarka bageri
- Vörtbröd
- Edamer julost
- Färskost med örter

Småvarmt

- Prinskorv från Västerslät/Vaggeryd
- Handrullade köttbullar av färs från Mysinge och Västerslät
- Revbensspjäll med apelsin, ingefära och honungsglace
- Omelett med svampstuvning
- Stuvad grönkål
- Grönkålspaj
- Rödkål
- Vår egen inkokta lax
- Kokt kulpotatis
- Janssons frestelse tillagad i köket

Dessert

- Knäck
- Härbakad mjuk pepparkaka med frosting
- Ris à la Malta med apelsinsås
- Tomteskum
- Ischoklad
- Pepparkakor
- Ekologiska juläpplen från Ölandsfrukt
- Clementin och apelsin
- Julkola och polkagrisspån från Gränna

**Allt tillagas
på plats**

För att bevara
den genuina
smaken av jul.