

VÄLKOMMEN TILL BORDS!

Här följer en liten vägledning för hur vi tycker man bäst skall avnjuta vårt julbord här på Bockholmen. Det kan faktiskt bli hela nio omgångar om ni törs...

NU BÖRJAR JULBORDET!

INLAGD SILL • MATJESILL • SENAPSILL • KRÄFTSILL
ÖRT & VITLÖKSGRAVAD STRÖMMING • SIKROMSGRAVAD STRÖMMING
CHEESECAKE PÅ ANSJOVIS • CHEDDAR • GRÄDDFIL • HACKAD SILVERLÖK
SILLPOTATIS • JULBRÖD • FÄRSKOST

“Nu är det bra läge för en snapsvisa, vem tar ton?”

ANDRA TUREN, VI FORTSÄTTER MED DE SALTA SMAKERNA FRÅN HAVET!

GRAVAD LAX MED DILL & FÄNKÅLSFRÖ • APELSIN & PEPPARGRAVAD LAX
INKOKT LAX MED RÖDLÖK • VARMRÖKT LAXFENA • VARMRÖKT BÖCKLING
ÄGGHALVOR MED SKAGEN • ÄGGHALVOR MED LÖJROM
HOVMÄSTARSÅS MED DILL • PEPPARROTSKRÄM

TREDJE TALLRIKEN, VI VÄLKOMNAR SKINKAN!

JULSKINKA • SMÅLÄNSK LÖKKORV • TJÄLNÖL PÅ LAMMSTEK
SALAMI FRÅN NORRA ITALIEN • LAMMSALAMI • RÖKT VILTHJÄRTA
JULSENAP • ÄPPLEMS • RÖDBETSSALLAD • KRISPIG GRÖNSALLAD
SAFFRANSKOKT MATVETE MED CITRUS
CITRONMAJONNÄS • ROSTAD TOMAT MED NEJLIKA
MARINERADE GRÖNA BÖNOR MED ROSTADE PINJENÖTTER

DAGS FÖR PATÉ, PASTEJ OCH SYLTA! LIKA BRA ATT TA LITE AV ALLT...

KALVLEVERPASTEJ • PATÉ PÅ ANKA & FASAN • GROV KALVSYLTA
PICKLES MED KANTARELLER • CORNICHONS • CUMBERLANDSÅS

“Kanske dags för en bensträckare och passa på att stjäla sig en puss under misteln?”

LUTFISK HAR VARIT FESTMAT I SVERIGE I ÖVER 500 ÅR. FÖRR ÄT MAN DET NÄRSOMHELST UNDER ÅRET SÅ FORT DET VANKADES KALAS, MEN NUFÖRTIDEN BLIR DET OFTAST BARA TILL JUL.

ÅNGKOKT LUTFISK MED DE KLASSISKA TILLBEHÖREN:
VITSÅS • GRÖNA ÄRTOR • SKÅNSK SENAP • BACON
KRYDDPEPPAR • NYKOKT POTATIS

“Lutfisken beställs vid bordet. Den behöver en liten stund i ugnen så säg gärna till lite innan.”

SJÄTTE TUREN, VI FORTSÄTTER MED DET HEMLAGADE SMÅVARMA...

DOPP I GRYTAN • HELSTEKT SPÄDGRIS • KÖTTBULLAR
JULKRYDDADE REVVEN • PRINSKORV • KOKT JULKORV • BACONSTEKTA
DADLAR • JANSSENS FRESTELSE • SÖTSYRLIG RÖDKÅL

*“Dopp i Grytan star och puttrar på spisen i köket.
Beställs vid bordet.”*

SJUNDE VÄNDAN BLIR EN SMARRIK ASSIETT.

KVIBILLE GRÄDDÄDEL • STILTON • CHÈVRE • BRIE
FIKONMARMELAD • SALTA KEX • BLANDADE NÖTTER

“Lagrat portvin till osten är vi själva väldigt förtjusta i.”

ÅTTONDE TALLRIKEN, NU BLIR DET SÖTT OCH LITE KRISPIGT...

CHOKLADTÅRTA • ÄPPLÉ & SAFFRANSKAKA • GLÖGG-CHEESECAKE
FRUKTSALLAD MED FLÄDER • VANILJKOKTA PÄRON
PANNACOTTA MED KANEL & APELSIN
MJUK PEPPARKAKA MED FÄRSKOST • VISPAD GRÄDDE • MARÄNGER

NIONDE OCH SISTA SVÄNGEN FÖR DEN HÄR GÅNGEN...

NOUGATKRISP • MINTCHOKLAD • CITRONTARTLETTE
PRALINER • FUDGE • KNÄCK • ISCHOKLAD • MINTKYSSAR
POLKAGRISAR • PEPPARKAKOR • KOKOSBOLLAR

“Nu brukar vara en bra tidpunkt att eventuellt säga några bevingade ord till sina nära & kära.”

Se separat meny för drycken