

VÄLKOMMEN TILL BORDS!

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

NU BÖRJAR JULBORDET

INLAGD SILL • MATJESILL • SENAPSILL • GIN- & ENBÄRSILL • ÄPPEL-
OCH CURRYSILL • CHEDDAR* • GRÄDDFIL • HACKAD GRÄS- &
RÖDLÖK • PEPPAROTRSGRAVAD STRÖMMING • ÖRT- & VITLÖKSGRAVAD
CITRONSTRÖMMING* • BOCKHOLMENS FÄRSKOST • CHEESECAKE PÅ
ANJOVIS TOPPAD MED SIKROM** • JULVÖRT** • SILLPOTATIS

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

ANDRA TUREN, VI FORTSÄTTER MED DE SALTA SMAKERNA FRÅN HAVET

DILL- & FÄNKÅLSGRAVAD LAX • GRAVAD OCH VARMRÖKT LAX
“NEPTUN” • LINGON & INGEFÄRSGRAVAD LAX • VARMRÖKT LAXFENA •
VARMRÖKT BÖCKLING • INKOKT REGNBÅGE MED PICKLADE RÖDLÖK •
ÄGGHALVOR MED SKAGENRÖRA • ÄGGHALVOR MED LÖJROM & SMETANA •
HOVMÄSTARSÅS MED DILL • KALLRÖKT TORSK

TREDJE TALLRIKEN, VI VÄLKOMNAR SKINKAN!

BOCKHOLMENS JULSKINKA** • VEDUGNSBAKAD ÖRTSKINKA FRÅN
ITALIEN • RÖKT VILTHJÄRTA • SALAMI • COPPA • FÅRFIOL OCH TUNT
SKIVAD LAMMSTEK • GROVMALEN SLAKTARKORV • BOCKHOLMENS
JULSENAP • ÄPPELMOS • GRÖNKÅLSSALLAD MED GRANÄPPLE •
RÖDBETSSALLAD* • NEJLIKAROSTAD PALSTERNACKA MED SYLTADE
KANTARELLER • TIMJANBAKAD JORDÄRTSKOCKA MED HASSELNÖTTER* •
MESSMÖRSBLANA* • CITRONMAJONNÄS*

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

KALVLEVERPASTEJ** • VILTPATÉ** • ANK- & KYCKLINGPATÉ** •
PEPPAROTRSGRÄDDE* • KRYDDPEPPARKRÄM • SALTAD VÄSTERÅSGURKA
• 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 ÅT MAN DET NÄRSOMHELST UNDER ÅRET SÅ FORT DET VANKADES KALAS. MEN NUFÖRTIDEN BLIR DET OFTAST TILL JUL.

LUTFISK MED BECHAMELSÅS* • GRÖNA ÄRTOR • KNAPRIGT BACON • GROV SENAP • KRYDDPEPPAR • KOKT 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 SMÅVARMMA...

DOPP I GRYTAN • PRINSKORV • BOCKHOLMENS JULKORV • HELSTEKT SPÄDGRIS • KÖTTBULLAR*** • JANSSENS FRESTELSE** • GLÖGGGLASERADE REVBENSPPJÄLL* • HELSTEKT HJORTSTEK • BOCKHOLMENS RÖKTA FLÄKSIDA • SÖTSYRLIG RÖDKÅL

"Dopp i Grytan star och puttrar på spisen i köket. Beställs vid bordet"

SJUNDE VÄNDAN BLIR EN SMAKRIK ASSIETT

BRIE* • KVIBILLE GRÄDDÄDEL* • CHEVRE* • JUL EDAMER* • STILTON* • SALTA KEX* • KVITTEN MARMELAD • SALTROSTADE NÖTTER*

"Lagrat portvin till osten är vi själva väldigt förtjusta i."

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

CHOKLADTÅRTA*** MED PASSIONSFRUKT & HALLON • FÄRSK FRUKT I GLÖGGSOCKERLAG • ÄPPELKAKA** MED SAFFRAN & CRUMBLE • VINKOKTA PÄRON I LINGON & INGEFÄRA • BLODAPELSIN PANNACOTTA* MED KANEL • MJUK PEPPARKAKA*** MED FÄRSKOSTSFROSTING • BREADPUDDING*** MED SAFFRAN OCH RUSSIN • VANILJGRÄDDE* • MARÄNGER*

NIONDE OCH SISTA SVÄNGEN FÖR DEN HÄR GÅNGEN

KNÄCK* • ISCHOKLAD* • JULKOLA* • HALLON FUDGE* • MINT KYSSAR* • POLKAGRISAR • PEPPARKAKOR** • CHOKLAD BOLLAR** • APELSIN & KANEL SORBET • JULTRYFFEL* MED CALVADOS • CITRONTARTLETTE** MED ITALENSK MARÄNG

"Sorbet beställs vid bordet"

"Nu brukar vara en bra tidpunkt att eventuellt säga några bedingade ord till sina nära & kära"

SE SEPARAT MENY FÖR DRYCKEN

*GLUTEN *LAKTOS *NÖTTER *ÄGG *SOJA