

SUE ELLENS JULBORD 2019

Med reservation för ändringar

PRISER OCH ÖPPETTIDER

JULBORDET SERVERAS MELLAN 30/11 OCH 22/12

TISDAGAR: Pris 795:-

En sittning 18-19 Vi stänger 22,00

ONSDAG-FREDAG: Pris första sittningen 650:- Andra sittningen 795:-

Två sittningar Första 15,30-16,00 man får sitta fram till 17,45

Andra 19,30-20,00

LÖRDAG: pris 795:-

Två sittningar Första 14,30-15,00 Pris Andra 18,00-19,00

SÖNDAG:

En sittning 17,30-18,30 Pris 795:-

BARNPRISER: Upp till 3 år 50:- 4-6 år 200:- 7-9 år 300:- 10-12 år 400:- 13 år och uppåt fullt sittingspris

Ni börjar med att dricka glögg på vår granbekladda innergård.

Glögg serveras med russin, mandlar, papparkakor och julostcremé. Vi

kommer också att servera en avsmakningssked med vår hemliga nyhet 😊

KALLA BORDET SILL&LAX

- Julvört
- Fänkålsbröd
- Julknäcke
- Juledamer
- Westerbottenost
- Brännvinsost
- Vispat smör
- Sillpotatis
- Inlagd sill
- Matjessill, gräddfil, rödlök, gräslök
- Havtornssill
- Pallesill (gurka, grön chili, fänkål)
- Senapssill
- Örtagårdsill
- Dill&västerbottensill
- Curry&äppelsill
- Stekt inlagd strömming
- Løjromsströmming
- Provencalsk gravad strömming
- Kräftströmming
- Sillsallad
- Lax&skaldjursterrin, løjromsmousseline
- Kippers, senapsås, rödbetor, lök, kapris
- Ägghalvor, dillmajonnäs, räkor
- Sillpotatis
- Korianderfrö gravad lax, hovmästaresås
- Sue Ellens äppel&pepparots kallrökta lax, pepparotscremé
- Sue Ellens Aquavavit varmrökta lax
- Rasmus inkokta lax, dillmajonnäs
- Lättrökt fänkåls&peppar lax
- Krabbröra på kavring
- Västerbottenpaj

DET KÖTTIGA KALLA BORDET

- Griljerad julskinka, triss i senap
- Pepparrullad rostbiff, mimosa
- Munsökorv
- Timmermanskorv
- Gustavskorv
- Rökt lammfiol, krämig pepparotsäggröra
- Rökt hjortstek, syltade kantareller
- Mickos rullsylta, röd tartarsås.
- Sue Ellens leverpastej, kaprisbär
- Björns viltpaté, cumberlandsås
- Rödbetsallad
- Brysselkål&apelsinsallad
- Stjärnanismarinerade gulbetor
- Spetskåls slaw, äpple, pepparrot, valnötter, grönkålschips

DET VARMA BORDET

- Nystekta hemtrillade köttbullar
- Prinskorv
- Tjocka revben, svartvinbär&ingefärsgriljerade, juläppelmos
- Jansons frestelse
- Julkryddad långbakad fläskside
- Gräddstuvad grönkål
- Rödkål
- Svampomelette
- Kål&Morotslåda
- Rostad pumpa, med chilispetsad apelsinvinaigrettes
- Saltbakad rotselleri, skogschampinjoner
- brysselkål
- Dopp i grytan
- Kokt potatis
- Lutfisk beställes av köket. Vitsås, ärtor, kryddpeppar

DESSERTBORDET

- Äppelpaj med vaniljsås
- Fruksallad punchgrädde
- Kryddkokta päron
- Mjuk Pepparkaka med lingon
- Chokladbräck, frukt, nötter
- Lakrits&hallonfudge
- Kardemummabiscotti
- Knäck med citron, pistage
- Miss Ellies Brownie
- Ris ala malta
- Creme brulé, apelsin, kanel
- Chokladmousse, hallon
- Hemgjord kola
- Tryfflar
- Skumtomtar
- Polkagrisar
- Dumlekola
- Nonstop
- julnötter

OSTBORDET

- Brie, fikonmarmelad
- Stilton, kvittenmarmelad
- La peral Blåmögelost, olivchutney
- Palles fruktbröd
- Ostkex
- Vindruvor Päron

SUE'S VEGANSKA I FYRA SERVERINGAR

ALLA RÄTTER HAR ETT ANIMALISKT NAMN, MEN ÄR TILLAGAD AV VEGANSKA RÅVAROR. SAMMA PRIS SOM JULBORDET!

FÖRSTA TALLRIKEN Vår tolkning av "sillbordet"

Inlagd sill, senapssill, citronsill, sherrysill, skärgårdssill, kryddost, gravad lax, rökt lax, sillsallad, potatis

ANDRA TALLRIKEN vår tolkning av det kalla bordet

- Griljerad julskinka, svamppaté, rödbetsallad, salami, Brysselkål&apelsinsallad, Stjärnanismarinerade gulbetor, Spetskåls slaw, äpple, pepparrot, valnötter, grönkålschips

TREDJE TALLRIKEN den varma

- Köttbullar, Prinskorv, Kål&Morotslåda, Rostad pumpa, med chilispetsad apelsinvinaigrettes, brysselkål, Saltbakad rotselleri, skogschampinjoner, glacerade revbenspjäll

FJÄRDE TALLRIKEN den söta

- Äppelpaj med vaniljsås, Fruksallad punchgrädde, Kryddkokta päron, Mjuk pepparkaka med lingon, julgodis