



FÅGELBROHUS

JÄGARENS JULMIDDAG 2018

Det här är julmiddagen för dig som är trött på Janssons och risgrynsgröt – och istället vill njuta av julens smaker i en ny, överraskande läcker tapping!

JÄGARENS FÖRÄTTBORD

Vi serverar ett urval av:

Rödbetsgravad lax med pepparrotskräm • Färska & rökta räkor • Gubbröra med brynt smör
Skagen med Vänernlöjrom • Rökt rensteksröra smaksatt med pepparrot
Tunt skivat charkuteri på vilt med picklad svamp • Tjälknöl
Viltpaté med enbär, timjan, svamp, picklade rotfrukter, torkade lingon
Skaldjurssoppa med cognac & krondill • Fisk- & skaldjursterrin, saffran, dill & hummermajonnäs
4 Sorters sill; lingon, kryddpeppar, kanel, svartvinbär, löjrom
Matjessilltårta på kavring, gräslök, färsk ost & brynt smör • Varmrökt sik, majonnäs, äpple, kapris, dill
Varmrökt Lax med löjrom, pepparrot, purjolök

VARMRÄTT

Välj mellan Jägarens eller Fiskarens tallrik som serveras vid ert bord.

JÄGAREN • Rosastekt dovhjort & liten viltwallenbergare, Karljohansvamp, Västerbottenkroket, bakad schalottenlök, björnbärssky med oxmärg & persilja

FISKAREN • Bakad torskrygg med stekt äpple, ostronskivling, jordärtskocka, champagnesås smaksatt med saffran, krasse

DESSERT & OST

Svenska gårdsostar med kompott på havtorn & fröknäcke

Kaffegodis & julgodis

Vi serverar ett urval av:

Saffranspannkaka med hjortronsylt & Vispad gräddes • Chokladfudgepaj med saltrostade nötter
Mjuk Pepparkaka med färskost & lingon • Yoghurtmousse med blåbär & pepparkakssmulor
Inkokta päron - ingefära, lingon, pomerans • Crème brûlée med björnbär

Observera att vi dukar upp ett urval av cirka 5-6 sorter av förrätt samt dessert vid varje servering.