

VARMT VÄLKOMNA TILL LÅNGBRO VÄRDSHUS JULBORD 2018

Vi har märkt rätterna vilka som innehåller laktos *L* och gluten *G*
För laktosintolleranta - fråga efter köttbullar, Jansons frestelse,
grönkål samt omelett - allt utan laktos, så ordnar köket det. Till dessert finns det laktosfri sorbet
utöver det som finns på gottebordet. För vegetarianer serveras en varm vegetarisk rätt från köket,
utöver det som är vegetariskt från julbordet. Säg gärna till när ni bokar eller när ni sätter er till
bords.

BRÖD & OST

Långbros vörtbröd *GL*
Fänkålsbröd *G*
Tunnbröd *G*
Värdshusknäcke *G*
Knäckebröd från Skedvi *G*
Morfars brännvinsost
Västerbottenost

SILL, STRÖMMING OCH ANDRA FISKAR

Hel anjovis
Gräddfil *L*
Rödlök och gräslök
Lingonsill
Kaffe och dragonsill
Årets sill 2018, Långbros Branteviksill
Inlagd sill
Matjessill från Norröna
Långbrosill anno 2007 *L*
Currysill
Löksill
Senapsill
Långbros strömmingslåda m tomat och örter anno 2009 *L+G*
Löjromsströmming

Sherrysill
Ost- och potatisroyal med matjessill *L*
Kräftströmming
Stekt inlagd strömming *G+L*
Långbroanjovis *L*
Senapsmarinerad böckling
Sillsallad
Laxsallad
Ägg med löjromscreme
Inkokt lax
Varmrökt lax
Gravad lax
Kallrökt lax
Rökt sik
Räksallad
Sashimi på lax med fänkål, citron och kapris
Lax och skaldjursterrin *L*

KALLSKURET MED TILLBEHÖR

Julskinka Från stammen long *G*
Kalvsylta
Rullsylta
Fläskaladåb med grönkål och rotfrukter
Terrin på kyckling och persilja
Äpple- och pepparrotssenap
Leverpastej med champinjon och bacon *L+ G*
Lantpaté
Viltpaté *L*
Fyra svenska korvar: Renkorv, vildsvinsbratwurst, hjortchorizo och läckökorv
Rökt lammstek
Rökt hjortstek
Rökt fläskkarré från Siljans chark
Inkokta grisfötter med ättika
Kapris
Tärnade Rödbetor

Pressgurka
Inlagd västeråsgurka
Dillmajonnäs
Hovmästarsås
Nobisdressing
Citronklyftor
Äppelmos smaksatt med havtorn
Katrインplommon
Äppelchutney med chili och sultanrussin
Grov stark senap
Svensk senap
Apelsin/honungssenap
Skånsk senap
Pepparrotscrème fraiche *L*
Inlagda rödbetor
Cornichons
Marinerade oliver, kronärtskockor och paprika
Sallad med rostad rotselleri, blekselleri, päron och valnöt
Brysselkålsallad med apelsin
Röd och grönkålsallad med äpplevinnigrette
Crudité på betor och morötter
Haricots verts sallad med dijonnaise
Cumberlandsås
Rödbetssallad
Stjärnanismarinerade gulbetor
Kanel
Socker
Rårörda lingon

SMÅVART

Köttbullar *L+G*
Prinskorv från Stommen long
Plommon- och ingefärsglacerade revbenspjäll

Kokt potatis
Julkorv *L*
Lax- och räkomelett *L*
Champinjonomelett *L*
Finsk morotslåda *L+G*
Janssons frestelse *L+G*
Dopp i grytan med julvört *G*
Lutfisk serveras a la minute från köket med vitsås, petit pois, smält smör och peppar *L*
Rödkål
Bakad kålrot med kummin och apelsin
Gräddkokt grönkål med bacon *L*
Butternutpumpa och amandinepotatis med chili och ingefära
Rostade rödbetor med Ingrid-marieäpple och honung
Rostad spetskål med aprikos och mandel
Julgröt *L*

OSTBORD

Almnäs tegel *L opastöriserad komjolk*
Marquis *L pastöriserad komjolk*
Stilton *L pastöriserad komjolk*
Ädelost special *L pastöriserad komjolk*
Brie *L pastöriserad komjolk*
Nationalcheddar *L pastöriserad komjolk*
Potkäs *L*
Fikonkompott
Honung
Havtornsmarmelad
Finncrisp *G*
Bäckeknäcke *G*
Hälsobagarens knäcke *G*

JULGOTT

Saffranspannkaka *L*
Fruktsallad

Ris a la malta *L*
Mördegsmusslor med hjortron *L+G*
Mjuk pepparkaka med lingon *L+G*
Långbros pepparkakor *L+G*
Pepparkakor *L+G*
Struvor *L+G*
Klenäter *L+G*
Vispad grädde *L*
Jordgubbssylt
Björnbärssylt
Hallonsås
Chokladmousse *L*
Knäck *L*
Chokladkaka med apelsin *L+G*
Långbros ostkaka *L+ G*
Chokladbollar *L+G*
Fikon
Dadlar
Saffransknäck *L*
Mintkyssar
Julmarsipan med choklad och pistage
Vit choklad med tranbär och kaksmulor *L+ G*
Ljus choklad med puffat ris *L*
Mörk choklad med jordnötter och daim *L*
Non-stop
Polkasplitter
Skumtomtar
Julkarameller från Mariannelund - polkagrisar, smörkolor, lakritsfudge *L*
Crème Catalana *L*