

## LÅNGBRO VÄRDSHUS JULBORD

Detta är ett ungefärligt innehåll. Exakta rätter uppdateras i mitten av september.

### BRÖD & OST

Långbros vörtbröd *G+M*  
Fänkålsbröd *G*  
Mjälloms korntunnbröd *G*  
Värdshusknäcke *G*  
Knäckebröd från Skedvi *G*  
Morfars brännvinsost *M*  
Västerbottenost *M*

### SILL, STRÖMMING OCH ANDRA FISKAR

Hel anjovis  
Gräddfil *M*  
Rödlök och gräslök  
Lingonsill  
Kaffe och dragonsill *M*  
Årets sill 2018, Långbros Branteviksill  
Inlagd sill  
Matjessill från Norröna  
Långbrosill anno 2007 *M*  
Currysill *M*  
Löksill  
Senapsill  
Långbros strömmingslåda m tomat och örter anno 2009 *M+G*  
Löjromsströmming *M*  
Sherrysill  
Ost- och potatisroyal med matjessill *M*  
Kräftströmming  
Stekt inlagd strömming *G+M*  
Långbroanjovis *M*  
Senapsmarinerad böckling

Sillsallad  
Laxsallad  
Ägg med löjromscreme *M*  
Inkokt lax  
Varmrökt lax  
Gravad lax  
Kallrökt lax  
Rökt sik  
Räksallad  
Sashimi på lax med fänkål, citron och kapris  
Lax och skaldjursterrin *M*

### **KALLSKURET MED TILLBEHÖR**

Julskinka Från stommen long *G*  
Kalvsylta  
Rullsylta  
Fläskaladåb med grönkål och rotfrukter  
Terrin på kyckling och persilja  
Äpple- och pepparrotssenap  
Leverpastej med champinjon och bacon *M+ G*  
Lantpaté  
Viltpaté *M*  
Fyra svenska korvar: Renkorv, vildsvinsbratwurst, hjortchorizo och läckökorv *M*  
Rökt lammstek  
Rökt hjortstek  
Rökt fläskkarré från Stommen long  
Inkokta grisfötter med ättika  
Kapris  
Tärnade Rödbetor  
Pressgurka  
Inlagd västeråsgurka  
Dillmajonnäs  
Hovmästarsås  
Nobisdressing  
Citronklyftor

Äppelmos smaksatt med havtorn  
Katrinsplommon  
Äppelchutney med chili och sultanrussin  
Grov stark senap  
Svensk senap  
Apelsin/honungssenap  
Skånsk senap  
Pepparrotscrème fraiche *M*  
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  
Rödbettsallad  
Stjärnanismarinerade gulbetor  
Kanel  
Socker  
Rårörda lingon

## SMÅVARMT

Köttbullar *M+G*  
Prinskorv från Stommen long  
Plommon- och ingefärsglacerade revbenspjäll  
Kokt potatis  
Julkorv *M*  
Lax- och räkomelett *M*  
Champinjonomielett *M*  
Finsk morotslåda *M+G*

Janssons frestelse *M+G*

Dopp i grytan med julvört *G*

Lutfisk serveras a la minute från köket med vitsås, petit pois, smält smör och peppar *M*

Rödkål

Bakad kålrot med kummin och apelsin

Gräddkokt grönkål med bacon *M*

Butternutpumpa och amandinepotatis med chili och ingefära

Rostade rödbetor med Ingrid-marieäpple och honung

Rostad spetskål med aprikos och mandel

Julgröt *M*

## OSTBORD

Almnäs tegel *M opastöriserad komjolk*

Stilton *M pastöriserad komjolk*

Ädelost special *M pastöriserad komjolk*

Brie *M pastöriserad komjolk*

Nationalcheddar *M pastöriserad komjolk*

Påverås brun *M opastöriserad komjolk*

Potkäs *L*

Fikonkompott

Honung

Havtornsmarmelad

Finncrisp *G*

Solmarka delikatessknäckebröd *G*

## JULGOTT

Saffranspannkaka *M*

Fruktsallad

Ris a la malta *M*

Mördegsmusslor med hjortron *M+G*

Mjuk pepparkaka med lingon *M+G*

Långbros pepparkakor *M+G*

Pepparkakor *M+G*

Struvor *M+G*

Klenäter *M+G*  
Vispad grädde *M*  
Jordgubbssylt  
Björnbärssylt  
Hallonsås  
Chokladmousse *M*  
Knäck *M*  
Chokladkaka med apelsin *M+G*  
Långbros ostkaka *M+ G*  
Chokladbollar *M+G*  
Fikon  
Dadlar  
Saffransknäck *M*  
Mintkyssar  
Julmarsipan med choklad  
Vitchoklad med tranbär och kaksmulor *M+ G*  
Ljuschoklad med puffat ris *M*  
Mörkchoklad med jordnötter och daim *M*  
Non-stop *M*  
Polkasplitter  
Skumtomtar  
Julkarameller från Mariannelund - polkagrisar, smörkolor, lakritsfudge *M*  
Crème Catalana *M*

Vi har märkt rätterna med vilka som innehåller mjölkprodukter *M* och gluten *G*

För mjölkproteinallergiker/laktosintoleranta - fråga efter köttbullar, Janssons frestelse, grönkål samt omelett, så ordnar köket det. Till dessert finns det mjölkfri sorbet utöver det som finns på gottebordet. För er som är veganer eller inte äter kött serveras det en varmrätt från köket, utöver det som är vegetariskt på julbordet. Säg gärna till när ni bokar.