



JULBORDSMENY

2025

Sillar

- Årets julsill
- Parmesan & ruccolasill *L,G*
- Paprika & västerbottensill *L,G*
- Krondills sill *M,L,G*
- Skagensill *L,G*
- Senap & kaffesill *L,G*
- Flüder & citronsill *M,L,G*
- Dragon & chili *L,G*
- Löksill *M,L,G*
- Gurkrelishsill *L,G*
- Matjessill *M,L,G*

Fisk

- Gravad lax *M,L,G*
- Varmrökt citronlax *M,L,G*
- Inlagd strömming- *M,L,G*
med syrad lök & dill
- Gubbrörsrullad *L,G*
- Laxtartlette *L,G*

Kallskuret

- Julskinka *M,L,G*
- Fänkålssalami *M,L,G*
- Viltkorv från Adelsåsens *M,L,G*
- Slaktarkorv *M,L,G*
- Kalkonsalami från Adelsåsens
- Fårfiol *M,L,G*
- Rullsylta *M,L,G*
- Coppa *M,L,G*
- Paté *L,G*

Bröd & Ost

- Hofsnäslimpan
- Julbröd
- Flera olika kexsorter
- No waste knäcke från Sivans
- Julost *G*
- Sivans lagrade *G*
- Ädelost *G*
- Brie *G*

Småplock

- Handskalade ägg-
med dillsmetana & räkor *L,G*
- Skagencrostini *L*
- Friterat tunnbröd med
skinkspread *L*
- Krustader med getostcrème,
vaniljpäron, rostade valnötter
- Potatisfritatta med
stenbitsröra, hackad lök & dill
- Svamp- & tryffelcrostini *L*
- Julkryddad rödkålssallad *M,L,G*
- Julsallad med klementin
& nötter *G*
- Julkryddade vårrullar *L*
- Semitorkad tomat - & oliver
M,L,G

Tillbehör

- Rödbetssallad *L,G*
- Skånsk senap *M,L,G*
- Mild senap *M,L,G*
- Herrgårn´s senap *M,L,G*
- Hovmästarsås *M,L,G*
- Pressgurka *M,L,G*
- Hackad rödlök *M,L,G*
- Lokalproducerade marmelader
- Cumberlandksås
- Äppelmos

Varmt

- Janssons frestelse *G*
- Äkta köttbullar *L,G*
- Prinskorv *L,G*
- Omelett med svamp *G*
- Rotfruktsgratäng *G*
- Rödkål *M,L,G*
- Glöggmarinerade revben *M,L*
- Nattbakad Svensk pluma med-plommon & ingefära *M,L,G*
- Kanelkryddad Fläksida från Johan i Hallen *M,L,G*
- Brysselkål i äkta smör *G*
- Kokt ekologisk potatis *M,L,G*
- Korv från Johan i Hallen
- Tryffelstuvat grönkål *G*

VI SERVERAR ENDAST SVENSKT KÖTT OCH FÅGEL

Vegetarisk varmrätt

Panerad Filiostus
Potatiskaka, bakade betor, friterat
grönkål & tryffelmajjo

Gottbord

- Ris á la Malta *G*
- Bärkompott *M,L,G*
- Dulce de leche Tiramisu
- Citron-& mandelkaka *L,G*
- Apelsinbrownie *L,G*
- Fudge á la Hofsnäs *G*
- Knäck *G*
- Chokladbollar
- Nougatbit *G*
- Maräng med smörkräm
- Choklad- nöterisp *G*
- Marsipanrulle
- Saffransdrömmar
- Mjuk Pepparkaka med frosting
- Nötter
- Dadlar
- Smågodis
- Mariannelunds karameller
- Frukttfat
- Kaffe & te

Välkomna till bords.....

Vi vill ge er en riktig julstämning med
vällagad mat på bästa råvaror.
Köttet på julbordet är svenskt och till
stora delar lokalt. Våra rätter på fisk-
och skaldjur är MSC märkta och
många andra råvaror är ekologiska
eller Kravcertifierade.

Vi har märkt ut vilka rätter som är
mjölkprotein fria *M*, gluten fria *G* och
laktos fria *L*. Om ni önskar specialkost
så måste det anmälas senast 2 dagar
innan ert besök. Då kan vi tillaga ett
urval från vår Julbordsmeny.
För er som inte äter kött serveras
några kalla rätter samt en varmrätt
direkt från köket.