

Bockholmen

JULBORD

Vid ankomst

Varm vinglöggs smaksatt med anis och pomerans
Söta pepparkakor

Lutfisken

FEMTE TUREN SERVERAS VID BORDET PÅ BESTÄLLNING
Lutfisk har varit festmat i Sverige i över 500 år. Förr åt man det närsomhelst under året så fort det vankades kalas men nuförtiden blir det oftast till jul.

Vi serverar vår med en crème på gröna ärtor, rökt sidfläsk samt rödvinsås.

- Ett glas vit Bourgogne till Lutfisken?

KOMMER TILL ERT BORD

FÖRSTA TUREN - NU BÖRJAR JULBORDET!

Inlagd sill
Senapssill
Bacon & Pepparrotssill
Matjessill
Skärgårdssill
Hackad lök och syrad grädde
Dillkokt potatis
Lagrad ost
Vispat smör
Kavring, Vört, Delikatessknäcke
Gubbröra på söt kavring med rökt sikrom

- Nu är det dags för en snapsvisa, vem tar ton?

PÅ DET KALLA BORDET

ANDRA TUREN - VI FORTSÄTTER MED DE SALTA SMAKERNA FRÅN HAVET

Inkokt lax med dillmajonnäs
Västerbottenpaj toppad med löjrom och dill
Ägghalvor toppade med skagenröra
Gravad lax med rostad fänkål
Varmrökt laxfilé
Kallrökt laxfilé

TREDJE TUREN - VI VÄLKOMNAR SKINKA

Griljerad julskinka i tjocka skivor
Varmrökt renhjärta
Lufttorkad skinka
Viltkorv
Pepparstekt rostbiff
Kalkonpastrami
Tranbärskompott, senap, hovmästarcrème,
pepparrotscrème och tartarsås

FJÄRDE TUREN - DAGS FÖR PATÉ!

LIKA BRA ATT TA LITE AV ALLT...

Lantpaté
Cornichonger, syltlök

- Kanske dags för en bensträckare,
och passa på att stjäla sig en puss under misteln?

PÅ DET VARMA BORDET

SJÄTTE TUREN, VI FORTSÄTTER MED DET HEMLAGADE SMÅVARMA...

Köttbullar efter konstens alla regler
Prinskorv på svensk gårdsgris rökt med alspån
Fläksida glaserad med äppelcider och syltad ingefära
Sötsyrlig rödkål med russin och kastanjer
Janssons frestelse
Gräddkokt savoykål med italiensk tryffel
Helrostad spädgris smaksatt med vitlök och örter
Öppen omelett, stekt svamp, frasig grönkål och vitlök
Pressgurka, lingon, gelé, äppelkompott,
rödbetsallad samt senap

VEGETARISKT

Griljerad rotselleri med senap och kummin
Grönkålssallad med granatäpple och saltrostade frön
Kålrotspastrami

DET SÖTA (OCH SALTA) BORDET

SJUNDE VÄNDAN BLIR EN SMAKRIK ASSIETT

Ostbricka med klassiska tillbehör

- Lagrat portvin till osten är vi själva väldigt förtjusta i

ÅTTONDE TALLRIKEN, NU BLIR DET SÖTT OCH LITE KRISPIGT...

Chokladmousse med krossade polkagrisar
Tiramisu
Crème Brulée med vanilj och kardemumma
Smulpaj med äpple och mandel
"Ris a la Malta" - cheesecake
Saffranspannacotta med bärkompott
Mjuk pepparkaka med citronfrosting
Brownie toppad med hallonfrosting
Saffranskaka med äppelcrème
Saffransbiscotti
Dadelkaka med ingefära och salt kola

NIONDE OCH SISTA SVÄNGEN FÖR DEN HÄR GÄNGEN

Blandade småkakor

- Kaffe och något starkt?

Dryckespaket

LILLA BOCKEN BRUSE - 200 KR

1 x Julöl/Lager/glas vin & 1 Snaps 5 CL

STORA BOCKEN BRUSE - 400 KR

1 x glas Cava, 1 x Julöl/Lager/glas vin, 1 Snaps 5 cl, Kaffe & 1 Avec 4 cl

SNÖVIT OCH DE SJU DVÄRGARNA - 1600 KR

8 x Julöl/Lager/glas vin & 8 Snaps 5 cl