



STALLMÄSTAREGÅRDEN

STALLMÄSTAREGÅRDENS JULBORD

På Julbordet

SILL OCH STRÖMMING: Inlagdsill, Stenborgaresill, Senapsill, Nubbesill, Apelsin-pepparsill, Matjessill, Kaviarströmming, Stekt inlagd strömming, Löjromströmming, Ört & vitlöksströmming, Sillsallad.

Gräddfil, Rödlök, Gräslök, Kokt potatis

LAX OCH FISKBORD: Dillgravad lax, Citrusgravad lax, Varmrökt lax, Kallrökt lax, Inkokt lax, Sallad med lax-kräftstjärtar-ägg-majjo-dill, Fiskterrin, Ägghalvor med kalixlöjrom, Ägghalvor med skagen, Västerbottenpaj.

Nobis dressing, Sauce verte, Hovmästarsås, Pepparrots crème, Dillmajonäs, Vinaigrette, Pressgurka, Citronklyftor, Cumberlandssås.

VEGETARISKA SALLADER: Bulgursallad med grönkål och ädelost, Rödkål med äpple och brysselkål, Grönsallad.

OST: Ädelost, Brie de maux, Juledamer, Västerbotten.

Fikonmarmelad, Druvor, Digestive, Finncrisp, Fina kex.

BRÖD: Kavring, Ljust surdegsbröd, Solmarka knäcke, Smör.

KÖTT OCH CHARKBORD: Julskinka, Slottsenap, Västerviks senap, Skånsk senap.

Vargtasspate, Kalvsylta, Rullsyta, Lammfiol, Rostbiff, Vildsvinssalami, Gustavskorv.

Cumberlandssås, Cornichonger, Picklade grönsaker, Rödbetsallad, Inlagda rödbetor.

SMÅVARM: Janssons frestelse, Köttbullar, Prinskorv, Julkorv, Kokt Potatis, Omelett med svampstuvning, Kryddglaserad fläksida, Dop i gryta, Risgrynsgröt.

VEGETARISKA VARMA RÄTTER: Gräddkokt grönkål, Rödkål, Vegetarisk Janssons frestelse med tomat och fetaost, Helstekt rotselleri med västerbottenost och valnötter, Citronstekt brysselkål.

VEGANKOST: Vi serverar en 3 rätter måltid utöver det som finns på buffé

BESTÄLLS FRÅN KÖKET: Lutfisk med tillbehör

JULGODIS OCH DESSERTER: Ris ala malta med saftsås, Chokladmousse, Vanilj pannacotta, Toscakaka, Brownie, Mördegarteleite med hjortronsylt och grädde, Chokladfudge, Kolafudge, Kola hallon och lakrits, Snöboll, Knäck, Lingon skuren marmelad, Blåbär skuren marmelad, Julskum, Twistblandning, Kanel mandel, Mörk mandel, Kardemumma mandel, Bränd mandel, Mintkyss, Frukttat, Fruktsallad, Polkakuddar, pepparkakor, Russin, Fikon, Nötter.

Julbordsdrycker

Julstarköl	50 cl	95 kr
Eriksberg Starköl	50 cl	95 kr
Nya Carnegie 100W IPA	33 cl	99 kr
Carlsberg starköl	33 cl	72 kr
Carlsberg Hof	33 cl	69 kr
Somersby Cider	33 cl	85 kr
Hemjord julmumma, glas	30 cl	98 kr
Hemjord julmumma, kanna	2 l	495 kr
Julmust	33 cl	45 kr
Lätt Ale Halvljus Nya Carnegie	33 cl	40 kr
Lättöl Pripps Blå	33 cl	38 kr
Carlsberg Alkoholfri öl	33 cl	45 kr

Julsnapsar:

Tråg med blandade flaskor à 5 cl 145 kr/flaska

Vin:

Glas

1/1

Champagne och Mousserande vin

Taittinger Brut Réserve	195 kr	995 kr
Champagne - Frankrike		
Parés Baltà	110 kr	545 kr
Cava - Spanien		

Vitt vin

Da Luca	120 kr	460 kr
2015, Pinot Grigio - Sicilien, Italien		
Felino, Viña Cobos	135 kr	530 kr
2015, Chardonnay - Mendoza Argentinian		
Chablis, William Fevre	190 kr	750 kr
2015, Chardonnay - Frankrike		
Domän Wachau, Weissenkirchen Riesl.	185 kr	695 kr
2015, Riesling - Österrike		
Sancerre, Les Charmes	190 kr	750 kr
2016, Sauvignon Blanc - Frankrike		

Rött vin

Da Luca	120 kr	460 kr
2014, Primitivo - Puglia, Italien		
La Montesa Rioja	160 kr	630 kr
2012, Tempranillo - Spanien		
Achaval-Ferrer	190 kr	765 kr
2016 Malbec - Mendoza Argentina		
Clos du Val	195 kr	895 kr
2014, Zinfandel - USA		
Brunello di Montalcino, Da Vinci	210 kr	1250 kr
2012, San Giovese - Toscana Italien		

För flera alternativ fråga gärna efter vår vinlista

Portvin

Glas 6 cl

Cachucha White port	120 kr
Fonseca Bin 27	132 kr

Kaffe eller Te

38 kr

SITTINGSTIDER:	Mån-Lör*	11.30, 15.00, 19.00
	Sön	12.00, 17.00
	Julafton	12.00
	*Fre	30 nov. 18.00

PRISER	Lunch och eftermiddag	695 kr/p
	Kväll mån-lör	795 kr/p
	Julafton	995 kr/p

Barn: från 6 till 11 år 175kr och från 12 till 16 år 375 kr