



*Den som gjorde julbordet känt i medial bemärkelse, var vår mest kända matnестor, Tore Wretman. Han lärde oss inte bara hur man dukar upp ett fantastiskt bord. Tore introducerade också "turerna", alltså den ordning som gäller för de olika rätterna. Tanken var att vi skulle äta julbord på ett civiliserat vis, men framför allt så att vi ska få möjlighet att njuta av hela julbordet.*

*1. Inled med alla härliga sillar. 2. Fortsätt sedan med all annan fisk; rökt, gravad och inkokt. 3. Allt från korvar, syltor till pastejer och kallskuret. 4. Dags för det småvarma, som köttbullar, omelett och Janssons frestelse. 5. Avrundning med friska och söta rätter som fruktsallad och annat gott*

### - 1: SILLARNA -

- Romsill - Senapssill - Branteviksill - Matjessill - Gubbröra - Matjessillstårta - "Svill" -  
- Vörtbröd - Knäckebröd - Juledamer - Västerbottensost -  
- Potatis - Rödlök - Gräddfil - Gräslök -

### - 2: LAXEN -

- Apelsin- & Grönkålssallad - Inkokt lax med dillmajonäs - Ägg med räkor, majonäs & dill -  
- Varmrökt lax med romsås - Gravlax med hovmästarsås -  
- Rostad pumpa, sötpotatis & rökt lök -

### - 3: KALLSKURET -

- Julskinka - Rökt kalkon med Waldorfsallad - Lammfiol - Pressylta - Senapsgriljerad rotselleri -  
- Gustavskorv - Älgkorv - Leverpastej -  
- Rödbetssallad - Picklade grönsaker - Söt/stark senap - Grov senap -

### - 4: SMÅVARM -

- Hemrullade kalvköttbullar - Prinskorv - Julgröt - Omelett med stuvad svamp - Rökta kamben -  
- Julkorv i dopp i grytan - Janssons Frestelse - Rökta rostade rotfrukter -  
- Potatis - Rödkål - Brunkål - Brysselkål med gårdsrökt bacon -

### - 5: DESSERTBORDET -

- Knäck - Ischoklad - Karameller - Konfekt - Pepparkakor - Mintkyssar - Brända mandlar -  
- Ris ala malta med saftsås - Kryddkaka m rårörda lingon och grädde - Chokladmousse -  
- Saltkolasstryffel - Risbräck - Rocky road - Chokladbollar - Fruktsallad - Saffranslängder -  
- Brownies - Biscotti - Dadlar - Pumpapaj, Creme catalan -

- Dessertostar - Kex - Vindruvor ...och mycket mer

### - DRYPEN -

#### ÖL

- Melleruds julöl (33cl).....79:-
- Nils oscar kalasjulöl (33cl).....82:-

#### VITT VIN

- Trimbach riesling (frankrike).....125:- / 495:-
- Paul Mas valmont (frankrike).....89:- / 325:-

#### RÖTT VIN

- Irony pinot noir (usa).....125:- / 495:-
- Paul Mas valmont (frankrike).....89:- / 325:-

#### SPRIT

- Nubbe (5cl).....125:-
- OP anderson, Hallands fläder, Skåne akvavit, Aalborg

Avec.....Se vår barhylla

#### ALKOHOLFRITT

- Julmust .....35:-
- Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite .....35:-
- San pellegrino .....35:-
- Nils oscars julöl 0,4%.....42:-
- Kiviks lemonader .....42:-

#### KAFFE FRÅN LIDINGÖ ROSTERI

- Bryggkaffe .....29:-
- Espresso (enkel) .....24:-
- Espresso (dubbel) .....35:-
- Cappuchino .....38:-
- Caffé latte .....42:-

Kanna The .....39:-