PELAGOS JULBORD

Serveras 19/11–26/12 2026. Pris: 995 kr per person.

Sill och strömming (serveras till bordet)

Klassiskt inlagd sill
Matjessill från Norrøna
Senapssill
Västerbottenssill
Stekt inlagd strömming
Kräftströmming
Gubbröra
Kokt potatis
Vörtbröd & knäckebröd

Kall servering

Gravad lax med hovmästarsås
Kallrökt lax med pepparrotscrème
Varmrökt lax med majonnäs & forellrom
Sandaägg med majonnäs & färsk stenbitsrom
Julskinka från Esplunda gård med Skånsk grovkornig senap & äppelmos
Rökt lammfiol med rödkålssallad
Leverpastej med cornichons & cumberlandsås
Kalvsylta med rödbetssallad

Varm servering

Grillad julporchetta
Grillad asiatisk porchetta
Rökt fläsksida
Köttbullar
Prinskorv från Mälarchark
Janssons frestelse
Stuvad grönkål
Sotad brysselkål
Grillad spetskål
Kokt potatis

Tillägg

Kalixlöjrom med klassiska tillbehör: toast, rödlök och syrad grädde
–30g 325 kr
–50g 525 kr
Halv hummer från Kanada 425 kr

Ostservering

Västerbottensost
Almnäs Tegel
Wrångebäck
Kryddost
Sivans ädelost
Gammelknas
Tillbehör:
Fröknäcke & salta kex
Fikonmarmelad
Tomatmarmelad
Vindruvor

Söt servering

Saffransmjukglass med pepparkakskrisp
Risgrynsgröt med kanel & socker
Ostkaka med hallonsylt & vispad grädde
Ris à la Malta med Madagascar vanilj & mandarin
Brownie med chokladganache
Juleskum
Syrlig skogsbärsmarmelad
Mintkyssar
Pepparkakor
Julkola
Ischoklad
Sötlakrits
Saffranskakor
Chokladsnittar
Kokostoppar
Knäck