

# BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

## Tradition & nytänk

Bruntegården lägger ner stor passion och kunnande och lagar allt från grunden för att det ska smaka som det gjorde förr. Maten kommer i 5 serveringar till bordet, så att du och ditt sällskap kan sitta och njuta i lugn och ro.

Självklart kan du be om mer av det som önskas. Vi börjar servera julbordet fredagen den 25:e november och gör det sedan varje onsdag-lördag fram tills den 17:e December.

Pris: 695kr

### 1:a servering

Inlagdsill  
Senapssill  
Ört & vitlökssill  
Nypon & pomeranssill  
Havtorn & enbärssill  
Gubbröra, ansjovis, bakad äggula, potatis, dill  
Gravad strömming, tomat, dill, ättika, miso & citron  
Matjessill från Norröna med äggula, brynt smör, grönt äpple, syrad grädde  
Tillbehör: Gräddfil, kryddost, rödlök, gräslök, smör, bröd & kokt potatis

### 2:a servering

Gravad lax, Gruvsenap från LissEllas, kålrabbi & dill  
Rökt lax, pepparotsmajonnäs, syltad lök & krasse  
Sotad röding, forellrom, syltad rödlök & brunostemulsion  
Gravad torsk, tomat, citron & dill  
Krustad, mandelpotatis, brynt smör, stenbitsrom  
Kalix löjrom, krustad och syrad grädde & gräslök  
Laxpatê med kryddost emulsion  
Kräftmousseline

### 3:e servering

Julskinka  
Pressylta  
Terrin på älg & gris med trattkantarell, karljohansvamp & pistagenötter  
Slarvsylta  
Rullsylta  
Rökt älgkorv  
Kycklingleverpastej  
Tillbehör: Mjölksyrade rotfrukter, inlagd gurka, rödbetssallad, senapsmajonnäs, senap från Liss-Ellas, rökt majonnäs, svartvinbärs cumberland

### 4:e servering

Prinskorv  
Köttbullar  
Janssons frestelse med Grebbestads ansjovis  
Bakad gris, syrade rotfrukter & senapsfrö  
Julkorv  
Tillbehör:  
Rödbetssallad, senap, rödkål, brysselkål, grönkål, kokt potatis

### 5:e servering

Blodapelsinsorbet med färskost & puffat ris  
Petit choux med kanelkräm  
Tartlette med hjortron & grädde  
Friterad brödpudding, vanilj & kola  
Äppelmarmelad  
Saltkola och mjölkchoklad tryffel  
Tryffel med vit choklad & apelsin  
Tryffel med smak av punsch  
Hallon & choklad tryffel

