

Sjätte Tunnan

Medeltida Julbord 2020

Första Servering: Grenne Sorters Sill

Senapsill med rostade hasselnötter, extralagrad matjessill toppad med ägg samt sill inlagd i fem sorters lök

Rökt gravad lax med grön senapssås

Korg med nybakat bröd, vört och såklart hårt bröd

Vispat smör med doft av gran

Potkäse - blandad ostkräm med kummin

Andra Serveringen: Ett fruktfat för öga och gom

Viltpate och varmrökt lax i form av äpplen och päron med vindruvor

Tredje Serveringen: Kallskuret

Kryddkokt julskinka,

Camelinakött på lammrostbiff

Egenrökt fänkålskryddad korv

Saltbakad rödbetstartar med tillbehör såsom egengjord senap och picklade rovor.

Fjärde Serveringen: Varmt

Köttbullar på killing med gula russin och saffran

Långbakad rimmad fläksida

Egentillverkad rökt viltkorv

Mörbakad högrev, sky med tupplever samt picklad rödlök

Till detta serveras rödvinskokt surkål med äpple, grön ärtpuré samt saffransfrumenty, vilket kan liknas med en korngynsrísotto

Femte Serveringen: Sött som avslutning

Chireseye, Bröduppuding (En medeltida fattig riddare på bríoche smaksatt med nejlíka)

tillsammans med en kall soppa på körsbär och ätbara blommor

Middagen avrundas med en hypokras vilket är en medeltida glögg