

Julbord på Koppartälten

Husets egna äppellögg med tillbehör

Matjessill, gräddfil, rödlök - inlagd sill - grov
senapssill - Sill la chef -
- vegansk sill - Löjromssill- kräftsill,
ägg med skagenröra

Rosepeppargravad lax - hovmästarsås -
varmrökt lax, dillmajonnäs,
sytrade grönsaker- koriandergravad
hällefundra med gurksallad

Rostad fänkål - grönsallad,
ugnsbakad tomat
syltade kantareller - rotfruktsgratäng,
rödbetssallad -
friterad halloumi - vegetarisk paj -
- vitlöksstekta champinjoner

Kalv med tonfisk och kapris - Salami -
munsökorv - rullsylta -
viltkorv
- rimmad oxbringa - pepparrot -
- lantpaté - husets cumberlandsås

Hummersoppa
köttbullar - prinskorv - jansson frestelse -
kokt potatis - äppelkompott - äppelchutney
honungsglaserad fläskside, julskinka
husets senap

St agur - brie - cheddar
fruktarmelad - valnötter
husets kumminbröd -
Glutenfritt surdegsknäckebröd och fröknäcke
från Kea bageri

Mjölkchokladmousse - rårörda bär - choklad-
bollar, smågodis-apelsinsallad
småkakor - brownie - mandeltårta, knäck och
kola - toska - biskvier