

# JULMYS PÅ MUSSELBAREN

## FÖRRÄTTSBORD

Njut av ett hemlagat och läckert förrättsbord med fokus på inläggningar av musslor och sillar, gravad lax och torsk, rullader med musslor och fisk, laxmousse, fiskterrin inkokt lax mm samt goda tillbehör. Vörtbröd, rågbröd och vårt nybakade surdegsbröd med goda ostar till. Sen skulle vi ju inte... - men kunde ändå inte låta bli att lägga till några få älskade godsaker av det kallskurna från julens kött.



## DESSERTBORD

När ni avnjutit er varmrätt väntar en verklig högtidsstund där ni frestas av ett unikt dessertbord, signerat och lagat av vår egen Carita! Här finns julgodis, kakor, konfekt, ris á la Malta, äggost och annat gott.

## VARMRÄTT

Varmrätten serveras från kökets lilla á la carte-menyn

### DOVHJORT

Nattbakad dovhjort från fina Bergs Gårdsbutik, serveras med rotselleripuré, rostad kastanj, rödbetor, grönkålschips samt lingon sås.

### SMÖRBRYNT BRYSELKÅL

Serveras med rotselleripuré, råkostsallad på rödkål och apelsin. Toppas med saltrostade solroskärnor och Sivans långlagrade ost.

### FINA FISKEN

Vi har valt ut en läcker bit fisk som smörsteks och serveras med rotselleripuré, rödbetor, grönkålschips samt vitvinnsås.

### MOULES FRITES

Musselgryta och dubbelfriterade pommes.

### MOULES MARINIÈRES

Musselgryta med gräddsåsen hälld över.

### MOULES DELUX

Slät härlig fisk- och skaldjurssås serveras med dagens fina fisk, musslor, skaldjur, grönsaker, underbart och lite extra lyxigt.

PRIS: 650kr

Barn t.o.m 15år 30kr/år

Har ni allergier prata med oss!

OBS! hela förrättsbordet är laktosfritt.

Till maten har vi ett väl utvalt sortiment av passande dryck, både äpplemust, lemonad, julöl, mumma samt vin och bubbel. Förstås så har vårt eget lilla destilleri, Klocktornet, kommit uppför trappan med hela sitt dryckesartilleri att erbjuda! Där ni finner bland annat årets Sillsup, Fräkne fanfar och årets nyhet Sångsup! Ni får såklart ert eget lilla vishäfte för att själva ta en trevlig ton och sjunga enligt tradition.