

JULMYS PÅ MUSSELBAREN

FÖRRÄTTSBORD

Ett smakfullt och omsorgsfullt tillagat förrättsbord med fokus på havets läckerheter. Inlagda musslor och sill, gravad lax, rullader av fisk och musslor, fiskterrin samt inkokt lax. Serveras tillsammans med vörtbröd, rågbröd samt ett urval av fina ostar. Vi har även kompletterat med några av julens klassiska kallskurna favoriter.



DESSERTBORD

Efter varmrätten väntar en verklig högtidsstund vårt hemlagade och omsorgsfullt tillagade dessertbord. Här finns julgodis, kakor, konfekt, ris à la malta, äggost och många andra söta läckerheter.

VARMRÄTT

Varmrätten serveras från kökets lilla á la carte-menyn

BRYNT ÄLGENTRECÔTE

Nattbakad och brynt älgentrecôte, örtfriterad potatis, brysselkål, enbärssås, friterad svartkål.

ÅNGAD LÅNGA

Pumpakräm, picklad pumpa, kokt potatis, skaldjurssås.

SAFFRANSRISOTTO

Krämig risotto, pumpa, brysselkål, friterad svartkål.

MOULES FRITES

Musselgryta och dubbelfriterade pommes.

MOULES MARINIÈRES

Musselgryta, marinièrsåsen hälld över.

Onsdag & Torsdag: 725kr
Fredag, Lördag & Söndag: 775kr
Lördag dag 12-16: 595kr

Barn 6-12 år betalar 25kr/år

Om ni har allergier, prata gärna med oss!

Till maten erbjuder vi ett väl utvalt sortiment av passande drycker äppelmust, lemonad, julöl, vin och bubbel. Dessutom har vårt eget lilla destilleri, Klocktornet, ett komplett utbud av drycker att erbjuda! Här hittar ni bland annat årets Sillsup, Fräkne Fanfar och sångsup. Självklart får ni också ett eget litet vishäfte för att stämma upp i sång och skapa en riktigt trevlig julstämning.