

Välkommen till ett klassiskt julbord med gröna inslag

På Ulriksdals Vårdshus har vi en lång tradition av att fira jul och vårt julbord har vi dukat upp ända sedan 1800-talet. På denna sagolika plats, omgiven av skog och natur, avnjuter du ett klassiskt julbord med närodlade råvaror från vår köksträdgård.

Traditionsenligt följer vi de sju julserveringarna. Det bjuds på sill och strömming, flertalet varianter av kall och rökt fisk, en mängd grönsaksanrättningar och kallskuret. Till det avnjuter ni sedan småvarmt där det finns en mängd olika anrättningar att välja mellan. Avslutningsvis dukar vi upp ett trettiotal godsaker på dessertbordet och missa för all del inte våra fina svenska ostar.

God jul önskar vi på
Ulriksdals Vårdshus!

Du bidrar med 2 kr till ett samhälle för alla!

När du äter julbord på Ulriksdals Vårdshus går 2 kr till Teskedsorden. Med kultur och berättelser lär vi barn och unga att motverka rasism och annan intolerans – för att tillsammans skapa ett samhälle för alla.

Teskedsorden { en röst för mångfald



ULRIKSDALS VÄRDSHUS



VÅRA SJU SERVERINGAR med rekommenderade drycker

1. Sill och strömming

Här bjuder vi på ett tiotal olika sill och strömmingssorter
Carlsberg Hof & Ulrik snaps

2. Kall och rökt fisk

I denna servering finns ett urval av varmrökt, kallrökt och inkokt fisk. Såklart också gravad lax från vårt eget fiskrenseri
2018 Wittmann, Riesling Trocken, Rheinhessen, Tyskland

3. Grönt

Ett stort utbud av sallader och grönsaksrätter med inslag av vår egen köksträdgård
2018 Giant Steps Chardonnay, Yarra Valley, Australien

4. Kallskuret

Här hittar du ett urval av svenska charkuterier och Ulriksdals egna patéer. Missa inte julsinkan från Esplunda gård
2017 Domaine de Christia, Côtes-du-Rhône, Frankrike

5. Småvarmt

Klassikerna som köttbullar och prinskorv finns i denna servering och även vår egentillverkade julkorv. Här finns även möjlighet att beställa rätter à la carte
2016 Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA

6. Ostservering

Våra favoritostar från svenska gårdar och såklart julklassikern Stilton serveras här
Grahams 20 year old Tawny Port, Portugal

7. Dessert

Ett trettiotal desserter, sötsaker och julgodis
Kaffe och Delamain Christmas XO Cognac

Beställs vid bordet

Grisfot med senapsdressad vitkål och dragon

Lutfisk med brynt smör, bechamelsås, rökt sidfläsk, lök, ärtor och kryddpeppar

Risgrynsgröt med kanel och socker

SNAPSPROVNING

Ta tillfället i akt och prova våra egenkryddade snapsar

2cl Ulrik
2cl Trädgård
2cl Pepparrot

Utan sång 150kr
Med sång 130kr

Alla kring bordet tar självklart ton!

Hej tomtegubbar



Hej, tomtegubbar, slå i glasen,
och låt oss lustiga vara!



Hej, tomtegubbar, slå i glasen,
och låt oss lustiga vara!

En liten tid vi leva här
med mycken möda och stort besvär.

Hej, tomtegubbar, slå i glasen
och låt oss lustiga vara!



Jul

ULRIKSDALS
SHUS

1. SILL OCH STRÖMMING

Inlagd sill
Löksill
Currysill
Norröna Matjesill
Sherrysill
Senapssill
Citron, gin- och enbärssill
Dill- och Svedjanostsill
Klargravad strömming med havtorn och långpeppar
Stenbitsströmming med pepparrot
Ört- och vitlöksgravad strömming
Stekt inlagd strömming
Gubbröra
Vörtbröd
Kavring
Honungsknäcke
Skedvi knäckebröd
Smör
Brynt smör
Prästost
Boxholms kryddost
Rödlök och gräslök
Hackat ägg
Gräddfil
Kokt potatis

2. KALL OCH RÖKT FISK

Kippers med senapsås, rödbeta och lök
Gravad "Najad" lax
Kallrökt lax
Varmrökt lax
Inkokt lax
Varmrökt makrill med rökt majonnäs och libbsticka
Lax- och skaldjurspaté
Ägghalvor med majonnäs
Hovmästarsås
Sauce verte
Löjromssås med fänkålspollen
Citron- och rapsmajonnäs
Pepparrotscrème

3. GRÖNT

Kålrot med ingefära, lime, koriander och solrosfrön
Rostad pumpa med havtornsvinägrett
Inlagd svamp
Rostad kål med soja och lingon
Rödbetor med svarta vinbär
Senapsinlagd aubergine
Potatissallad
Rödbetssallad

Waldorfsallad
Gravad morot med dill
Kål- och bönsallad med senapsvinägrett

4. KALLSKURET

Julskinka från Esplunda Gård
Rostbiff
Rökt lammfiol
Rökt vildsvinsstek
Lufttorkad skinka från Dalsjöfors
Pressylta
Fläskaladåb "persille"
Munsökorv
Lökkorv
Blodkorv
Lufttorkad salami från Nibble gård
Kycklingpaté med torkad trumpetsvamp
Ulriksdals leverpastej
Kryddrulle
Lantpaté
Skånsk senap
Original senap
Sötstark senap
Ulriksdals julsenap
Ulriksdals äppelmos
Curryremoulad
Cornichons
Cumberlandsås
Inlagd västeråsgurka
Rostad lök

5. SMÄVARMT

Köttbullar
Prinskorv från Mälarchark
Revbensspjäll
Ulriksdals fläskkorv
Brunkål
Rödkål
Grönkål
Janssons frestelse
Omelett med champinjoner
Kålrotslåda
Stekt rödkål med blodgrape och pumpakärnor
Brysselkål med chili, curry, lök och russin
Blodpudding med äpple, lingon och bacon
Kalkon i gräddsås med krutonger och ädelost
Dopp i grytan

BESTÄLLS VID BORDET

Grisfot med senapsdressad vitkål och dragon
Lutfisk med brynt smör, bechamelsås, rökt sidfläsk, lök, ärtor och kryddpeppar
Risgrynsgröt med kanel och socker

6. OST

Stilton
Cheddarost från Ösarp gård
Wrångebäckstost
Brittas syster
Sivans gräddädel
Fikonmarmelad
Morot- och havtornsmarmelad
Frukt- och nötblöd
Saltiner
Rågkex
Torkade fikon
Torkade dadlar

7. DESSERT

Ris à la malta med vanilj och apelsin
Bärsås
Hjortronsylt
Hallonsylt
Vispad grädde
Mandelmusslor
Saffranspäron
Chokladmousse
Pepparkakor
Brownie med ganache
Havrekakor
Kolasnittar
Chokladsnittar
Kokostoppar
Saffransbulle
Ulriksdals fruktkaka
Mjuk pepparkaka
Ulriksdals ostkaka
Julnötter
Färsk frukt
Citrusallad
Crème brûlée med kanel och apelsin
Godismarmelad
Marsipangodis
Ulriksdals chokladtryffel med tonka
Kanderade apelsinskal
Lakrits "Söt som du"
Lakrits "Bär med mig"
Polkakuddar
Ischoklad
Chokladfudge
Vaniljfudge
Karameller
Hasselnötter
Valnötter
Julkola
Knäck
Mintkyssar

Vi serverar endast
kött från Sverige



God

ULRIKS
VÄRD