

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 grönsaksrättningar 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 som hör julen till!

2018 August Kessler, R Rieling, Rheingau, 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

Dopp i grytan

Risgrynsgröt med kanel och socker

SNAPSPROVNING

Ta tillfället i akt och prova våra egenkryddade snapsar

2cl Ulrik
2cl Trädgård
2cl Pepparrot

Utan sång 180kr
Med sång 165kr

Alla kring bordet tar självklart ton!

Hej tomtegubbar



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



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

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

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



1. SILL OCH STRÖMMING

Inlagd sill
Löksill
Grillad citron- och yoghurtsill
Norröna Matjesill
Sherrysill
Senapsill
Gurka, gin- och svartpepparsill
Dill- och Svedjanostsill
Klargravad strömming med fänkål och citron
Stenbitsströmming med pepparrot
Ört- och vitlöksgravad strömming
Stekt inlagd strömming
Gubbröra
Vörtbröd
Kavring
Honungsknäcke
Skedvi knäckebröd
Smör
Brynt smör
Prästost
Kryddost
Rödlök och gräslök
Hackat ägg
Gräddfil
Kokt potatis

2. KALL OCH RÖKT FISK

Gravad lax
Kallrökt lax
Varmrökt lax
Inkokt lax
Varmrökt makrill
Lax- och skaldjurspaté med forellrom och citronette
Ägghalvor med majonnäs
Hovmästarsås
Sauce verte
Löjromssås med fänkålspollen
Citron- och rapsmajonnäs
Pepparrotscrème
Färsk citron

3. GRÖNT

Kålrabbi 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
Rödbetsallad
Waldorfsallad

Gravad morot med dill
Kålsallad med senapsvinägrett

4. KALLSKURET

Julskinka
Rostbiff
Rökt fårfiol
Rökt vildsvinsstek
Lufttorkad skinka
Pressylta
Fläskaladåb "persille"
Munsökorv
Lökkorv
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
Rostad lök

5. SMÅVARMT

Köttbullar
Prinskorv från Mälarchark
Revbensspjäll
Ulriksdals fläskkorv
Brunkål
Rödkål
Grönkål
Janssons frestelse
Omelett med champinjoner och västerbotensost
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
Kokt potatis

BESTÄLLS VID BORDET

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

6. OST

Stilton
Cheddarost
Wrångebäckstost
Svensk vitmögelse
Sivans gräddädel
Fikonmarmelad
Morot- och havtornsmarmelad
Frukt- och nötblöd
Kex
Torkade fikon
Torkade dadlar

7. DESSERT

Ris à la malta med vanilj och apelsin
Bärsås
Hjortronsylt
Hallonsylt
Vispad grädde
Mandelmusslor
Saffranspäron
Chokladmousse
Pepparkakor
Brownie
Havrekakor
Kolasnittar
Chokladsnittar
Kokostoppar
Saffranskakor
Ulriksdals fruktkaka
Mjuk pepparkaka
Ulriksdals saffransostkaka
Julnötter
Färsk frukt
Citrusallad
Crème brûlée med kanel och apelsin
Godismarmelad
Marsipangodis
Ulriksdals chokladtryffel med chili, thaibasilika och citronverbena
Kanderade apelsinskal
Lakrits "Söt som du"
Lakrits "Bär med mig"
Polkakuddar
Ischoklad
Fudge
Fruktkarameller
Julnötter
Julkola
Knäck
Mintkyssar



Jul

God

**DALS
HUS**

**ULRIKS
VÄRDS**



Vi serverar endast
kött från Sverige