

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!



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

Tryffelröstad Grisfot med kålsallad och riven tryffel

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



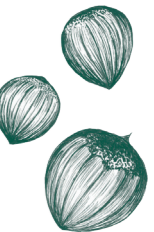
Hej, tomtegubbar, slå i glaset,
och låt oss lustiga vara!



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
Tomat- och chilisill med libbsticka
Senapsill
Gurka, gin- och svartpepparsill
Dill- och Svedjanostsill
Klargravad strömming med fänkål och citron
Stenbitsströmming med pepparrot
Stekt inlagd strömming
Gubbröra
Senapsinlagd aubergine
Inlagd svamp
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 med rökt majonnäs och libbsticka
Lax- och skaldjurspaté med forellrom och citronette
Gravad morot med dill
Ägghalvor med majonnäs och stenbitsrom
Hovmästarsås
Sauce verte
Löjromssås med fänkålspollen
Citron- och rapsmajonnäs
Färsk citron

3. GRÖNT

Mjölksyrade grönsaker
Rostad kål med soja och lingon
Rödbetor med svarta vinbär
Potatissallad
Rödbetssallad
Waldorfsallad
Cruitéssallad med chilivinägrett

4. KALLSKURET

Julskinka
Rostbiff

Rökt fårfiol
Rökt vildsvinsstek
Lufttorkad skinka
Pressylta
Blodkorv
Fläskaladåb "persille"
Munsökorv
Lökkorv
Lufttorkad salami
Kycklingpaté med torkad trumpetsvamp
Ulriksdals leverpastej
Lantpaté
Skånsk senap
Original senap
Ulriksdals julsenap
Curryremoulad
Cornichons
Cumberlandsås
Rostad lök

5. SMÅVARMT

Köttbullar
Prinskorv från Mälarchark
Glacerad fläksida
Ulriksdals julkorv
Janssons frestelse
Omelett med champinjoner och lagrad ost
Brunkål
Rödkål
Stuvad kål
Bakad rotselleri med vreta gulärt
Kålrotslåda
Brysselkål med chili, curry, lök och russin
Blodpudding med äpple, lingon och bacon
Kalkon i gräddsås med krutonger och ädelost
Stekt rödkål med blodgrape och pumpakärnor
Kokt potatis

BESTÄLLS VID BORDET

Utfisk med brynt smör, béchamelsås, rökt sidfläsk, lök, örter och kryddpeppar
Dopp i grytan
Risgrynsgröt med kanel/socker
Örtsorbet
Saffransglass
Caviar 30g med smetana och rostad brioche 350 kr
Tryffeljärserad Grisfot med kålsallad och riven tryffel 195kr

6. OST

Stilton
Cheddar
Wrångebäcks ost
Brieost
Sivans gräddädel

Fruktbröd
Saltiner
Rågkex
Fikonmarmelad
Grön tomatmarmelad
Torkade fikon
Torkade dadlar
Vindruvor

7. DESSERT

Ris à la malta med vanilj och apelsin
Bärsås
Hjortronsylt
Hallonsylt
Vispad grädde
Mandelmusslor
Saffranspäron
Chokladmousse
Brownie med ganache
Pepparkakor
Saffranskakor
Chokladsnittar
Kokostoppar
Mjuk pepparkaka
Ulriksdals ostkaka
Citrusallad
Ulriksdals fruktkaka
Crème brûlée med kanel och apelsin
Julnötter
Äpple Ingrid Marie
Mandariner
Julkola
Rocky road
Marsipangodis
Knäck
Mintkyss
Marmeladgodis
Polkakuddar
Ischoklad
Chokladfudge
Vaniljfudge
Kanderade apelsinskal med mörk choklad
Ulriksdals chokladtryffel smaksatt med Tonka
Lakrits "Söt som du"
Lakrits "Bär med mig"
Karameller

Vi serverar endast kött från Sverige

Jul

DALS
HUS



God

ULRIKS
VÄRDS