



Medeltidskrogen
Sjätte Gunnar

bjuder till Julgille anno 2022
En middag serverad i fem serveringar

Första Servering: **F**rån **h**avet

Sill med senap och rostade hasselnötter, lagrad matjessill serverad med gräslök och kokt ägg samt klar ramlöksill

Rökt gravad lax med grön senap

Nybakat fint bröd, vört och spisbröd

serverat med smör smaksatt med gran samt pot käse

Andra Serveringen: **F**ruktfat för **ö**ga och **g**om

Paté på varmrökt lax i form av äpple, viltpaté i form av ett päron serverade med bärsås smaksatt med mynta samt färska druvor

Tredje Serveringen: **F**rån **s**kog och **m**ark

Kryddkokt skinka av gris, Lammstek i sås Camelina, tegelrökt älg, rökt fänkålskryddad korv, saltbakade rödbetor med äpple och rökt mandel serveras med hemgjord senap samt inlagda rovor

Fjärde Serveringen: **O**en **v**arma **m**aten

Köttbullar på tam- och vild gris samt skogssvamp, långbakad rimmad fläksida, egentillverkad viltkorv smaksatt med salvia och långpeppar, mörbakad högrev serverad med sås smaksatt med rödlök och tupplever

Till detta serveras rödvinskokt surkål med rött äpple, grön ärtpuré samt saffransfrumenty gjort på klippt vete

Femte Serveringen: **S**ött **s**om **a**vslutning

Chireseye- brödpudding på fint vitt bröd smaksatt med nejlíka serverad med körsbärssås, fint vitt socker samt ätbara blommor

Middagen avslutas som sig bör med hypocras och rån