



Jullunch

VEGANSK



EKOLOGISK GLÖGG OCH PEPPARKAKOR

GRAVAD MOROT OCH RÅG

Gravad morot sotad med enbär och dill tillsammans med gräslöksemulsion, vittoppig rädisa, friterat rågbröd och pepparrotssnö

Vi bakar och gravar morot som skivas tunt och kryddas med en blandning av torkade enbär och dill som vi sedan sotar snabbt direkt på plattan. Tillsammans med klassiska smaker som gräslök, pepparrot och rågbröd blir det både gott och med klassiska smaker från gravat och rökt.

MANNAGRYN OCH SVAMP

Friterad mannagrynskrokett med stekt höstsvamp, björnbärssky, picklade fläderbär samt en crème på vita rotfrukter, knaprig svartkål och Gotlandslinser

Vi gör en polenta på svenska mannagryn med kryddor och olivolja som vi sedan panerar och friterar. Björnbärsskyn är vegansk och den kokas på rödvin, rödbeta, björnbär och härliga kryddor. Purén görs på palsternacka, persiljerot och selleri. Till detta serveras friterad svartkål och fina linser från Gotland.

KÖRSBÄR OCH MANDEL

Körsbärssorbet med vit chokladbavaroise, marsipancrème och kaffecrunch

En frisk körsbärssorbet smaksatt med ingefära och kanel tillsammans med en vit chokladbavaroise, en julig marsipancrème och kaffecrunch gjord på espressokaffe från Bergstrands rosteri i Göteborg.

JULGODIS OCH SÅNT

Ett urval av klassiskt julgodis serveras tillsammans med kaffe.