

Le Garage

Le Garage Julbord 2018

VEGETARISK FÖRSTA SERVERING

(Gäller vid förbeställning)

Friterad blomkål och krämbakat ägg med Västerbottensostcrème, råreven svamp, brynt smör, sojapärlor och kavringkrutonger

SILL OCH KALL FISK

Inlagd sill
 Senapssill
 Romströmming
 Dragon- och brännvinssill
 Matjessill med tomat och sherry
 Matjessill med dill i kaviarsås
 Pernod- och fänkålsgravad lax
 Kallrökt lax med pepparrot
 Varmrökt Nobellax
 Kavringstårta med gubbröra
 Inkokt röding med dillrimmad gurka
 Västerbottensostpaté med räkor, ägg och lax
 Krämbakat ägg med rökt sik och sikrom

KALLSKURET

Julskinka från Alviksgården
 Rökt gammal tacka
 Kycklingleverpastej med cornichoner
 Tjälknöl på Gubböleko
 Dopp i grytan

GRÖNT

Rostad rotselleri med mandel och nobis-dressing
 Kikärtsterrin med picklad morot
 Saltbakade betor med pepparrotsfärskost
 Grönkålssallad med solrosfrön och getost
 Dopp i grytan med på jordärtskocka- och svampbuljong

SÅSER OCH TILLBEHÖR

Smör
 Äpplemos
 Le Garage senap
 Rödbetssallad
 Hovmästarsås
 Tunnbröd från Lissie i rödå
 Vört från Hagabröd

SMÅVART

Köttbullar på Gubböleko
 Prinskorv från Alviksgården
 Västerbottensostkorv på gammal tacka
 Glöggglacerade kamben från Edgården
 Janssons frestelse
 Lutfisk med kryddpeppar, ärtor och Vindelnrökt sidfläsk serveras på beställning

VEGETARISKT VARMT

Kikärtsbollar med kryddpeppar
 Friterad brysselkål med apelsin- och honungsvinägrett
 Saffranskokt palsternacka med rostad hasselnöt
 Omelett med Västerbottensost, kantareller och Karl-Johan svamp

OSTAR

Tre sorters ostar från Oviken
 Västerbottensost
 Ost och fikontryffel i pepparkaka
 Hallonmarmelad
 Veteskorpor

SÖTSAKER

Lingon och stjärnanistryffel
 Ris á la Malta med apelsinfiléer
 Hasselnötsfudge
 Mozartstubbe
 Saffranscheesekake på pepparkaksbotten
 Fikon och dadlar
 Äpplen och mandarin
 Nötter