

Lyrans Julbord

1:a december till 23:e december



Kalla fiskar

Löksill
Senapssill
Romsill
Pepparrotssill
Brännvinsills
Sillsallad
Gubbröra
Gravad lax
Varmrökt lax
Inkokt lax med morot och lök
Ättikströmming
Ägg med handskalade räkor

Kallskuret

Ekologisk julsinka
Lantpaté
Hjortkorv
Rökt älg
Bakad leverpastej

Kallt vegetarisk & veganskt

Inlagd blomkål
Inlagd polkabetta
Senapsinlagd aubergine och
palsternacka
Vegansk gubbröra
Blomkålsterrin
Gravad morot
Ägg med tångkaviar

Tillbehör

Brynt smör
Riven västerbottenost
Hovmästarsås
Dillcremé
Äppelmos
Rårörda lingon
Söt whiskeysenap
Grovstark senap
Pickles
Rödbetssallad
Pressgurka

Bröd

Lyrans rågröd
Surdegsknäcke
Walnötsbröd
Surdegslvain
Hårt Tunnbröd

Ost

Juledamer
Västerbottenost
Blåmögelost
Brie de meaux
Hallonmarmelad med choklad
och chili
Fikonmarmelad med kanel

Lyrans Julbord

1:a december till 23:e december



Små varmt

Köttbullar
Julkorv
Prinskorv
Plommon-späckad fläskkarré
BBQ revbensspjäll
Janssons frestelse

Varmt vegetariskt

Kokt potatis
Ungsomelette med svamp
Rödkål
Gräddstuvad grönkål
Brunkål
Brysselkål
Senapsgriljerad rotselleri
Grönkålpaj
Vegansk korv

Dessert

Saffranskaka
Pepparkakor
Kardemummatryffel
Kladdkaka med grädde
Morotskaka
Ostkaka med
Hjortronsylt
Toscamazarin
Citronmarängpaj
Vegansk rawfoodboll
Vegansk snickerskaka
Blåbärspaj med vaniljsås

Priser:

Måndag-Torsdag

11-14 295:-

14-17 395:-

17-21 595:-

(17-21 endast bokning, sällskap större än 12 personer)

Fredag-Söndag

11-14 395:-

14-17 495:-

17-22 695:-

(17-22 endast bokning, sällskap större än 12 personer)