

Julbordsinnehåll

2020



KOPPARHATTEN

GRÖNT

- Ugnsbakade betor, skogens svampar, grov senap & Ingrid Marie-äpplen från äppelriket
- Gratäng på rotsaker
- Rödkål, honung och kummin
- Krämig rödbetsallad, äpple, pepparrot & purjolök
- Grillad aubergineröra med vitlök & tomat

KALLSKURET- SMÅVARMT

- Prinskorv
- Griljerad julsinka
- Lufttorkad Skinka
- Kopparhatten hemlagade ekologiska köttbullar
- Chorizo salami
- Bresaola nötstek lufttorkad 7-10mån
- Janssons frestelse
- Nykokt färskpotatis

KÖTT

- Vitlök och honungsöverbakade lammframedel med bakade rödbetor, lök & getostkräm
- Honungsglaserade revbensspjäll
- Helstekt bifftrad med kappa & chili-flavored Béarnaise Sauce
- Gigot d'agneau à l'ail (Lammen med vitlök)

SÖTSAKER

Hallonpannacotta, Saffransruta, Vegansk saftig äppelruta med hallongrädde, Pepparkaksruta, Pepparkakor, Skumtomtar, Ischoklad, Chokladkola, Polkagrisar & Ris à la Malta

FISK- SKALDJUR

- Honungs-, calvados- och skånsk senapssill
- Mormor Ingas sill med forellrom, havtorn och vitt vin
- Kopparhatten inlagda julsill med hjortron och vodka
- Matjessill med gräddfil & hackad lök
- Senapssill med finhackad dill
- Gravad fjordlax med citrus & dill
- Miso & sojagravad fjordlax
- Inkokt fjordlax med färskost, pepparrot & färska örter
- Ägg med varmrökt laxmousse & dillpicklad polkabeta
- Ägghalva med klassisk skagen & dillvippa
- Säsongens ostar från Österlen & hemkokt fikonmarmelad

TILLBEHÖR

Kopparhatten senap smaksatt med Calvados & julens grova honungssenap, Inlagd smörgåsgurka, Hovmästarsås, äppelmos och konjakslingon, edamerost & lagrad cheddar, Vörtbröd, julknäcke & smör