

# FÄRJAS BRYGGA

Vi tar endast emot swish och kort

## Julmåltid

Julmåltid 2019

Vi reserverar för eventuella ändringar under periodens gång

435:-/person

Egenkryddad glögg på äppelmust från Sundsvalls musterier  
Farmor Ainas pepparkakor med ostkräm på Tant grön från Strömmens Gårdsmejeri, Ånge

^ ^ ^

Aptitretare

^ ^ ^

Inlagd sill med rödlök, purlojök och nejlika

Sill med senap, vitpeppar och dill

Matjesill med creme fraiche, gräslök och rödlök

Sill med röd peppar, honung, smetana och färsk ingefära

Ägg med pepparrotsmajonäs

Skaldjurspaté med lax från Söråkers fisk och sandefjordsås

Smörslungad kokt potatis och dill

Kallrökt lax från Söråkers fisk

Varmrökt lax från Söråkers fisk

Mjälloms tunnbröd med vispat brynt smör

^ ^ ^

Paté de campagne på fläsk från Väanna Gårdskött

Ostronskivling med jordärtskockskräm, krutonger och dragon

Skinka från Väanna Gårdsskött med kokt senap

Saltbakad rödbeta med salladskål, stjälselleri, örter och kummin

Starvsylta med karamelliserade valnötter och äppelmos

Nattbakad rulle av nöt från Skäggsta gård, Tynderö

Potatiskaka med krämig anjovissås

Lammbog från Hälla Gård, Liden, med reducerad fonsås

^ ^ ^

Ostservering med ostar från  
Strömmens Gårdsmejeri, Ånge, Lövbergs Gårdsproduktion, Ljustorp och Oviken Ost, Östersund

Egenkokt marmelad

Kokt päron i kryddigt vin

^ ^ ^

Äppeltarte på sorten Ingrid-Marie, smetana och hasselnötspraliné

^ ^ ^

Kaffe

Praliner och kola

*Vid allergi kontakta oss!*