

# FÄRJAS BRYGGA

## Julmåltid 2021

Vi reserverar för eventuella ändringar under periodens gång och vi tar endast emot swish och kort  
Visa hänsyn och håll avstånd till varandra, tack för att ni väljer att besöka oss!

499,-/person

Egenkryddad glögg på äppelmust från Sundsvalls musterier  
Farmor Ainas pepparkakor med ostkräm på Boltjärn blå 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 kapis och rostad vitlök

Ägg med chilimajonnäs

Laxröra med pepparrot

Smörslungad kokt potatis och dill

Gravad lax från Söråkers fisk

Varmrökt lax från Söråkers fisk

Rökta räkor från Söråkers fisk med aioli

Mjälloms tunnbröd med vispat brynt smör

^^^

Alnö Gin gravad älg

Saltbakade gulbetor från Gårdtjärns Gård, Kovland

Tunnskivad tjälknöl på ytterlår från Skäggsta Gård, Tynderö

Kokt skinka från Väanna Gårdsskött med kokt senap

Färjas klassiska köttbullar på nötfärs från Skäggsta Gård, Tynderö

Prinskorvar från Väanna Gårdsskött

Nattbakad lammfog från Hälla Gård, Liden

Gratinerad palsternacka och kålrot med västerbottensost

Bakad pumpa med grönkålspesto och sardeller

Pulled pork på fläsk från Väanna Gårdsskött med julig glaze

^^^

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

Marmelad

Marinerad frukt

^^^

Klappgröt på lingonsaft från Mitt Skafferi

^^^

Kaffe

Kaffegodis

*Vid allergi kontakta oss!*