

Julbord am Schaalsee
am 25. und 26. Dezember von 11.00 – 14.00 Uhr

Begrüßungsgetränk

Soppa – Suppe

Skogssvampsoppa – Waldpilzsuppe

Kalla rätter – kalte Speisen

Gädda a la russe –

Hecht mit Zitronenmayonnaise

Gravad Lax –

Eingrabener Lachs mit Senf-Dill-Soße

Olika Sillsorter –

Verschieden eingelegte Heringe

Varma rätter – warme Speisen

Skinka - Schinken Schwedische Art

Älg-köttbullar med lingon –

Elch-Hackfleischbällchen mit Preiselbeeren

Hjortstek med skogsvamp –

Hirschbraten mit Waldpilzen

Gåsstek - Gänsebraten

Kokt fisk med senapssås –

Gekochter Fisch mit Senf-Soße

Janssons frestelse - Kartoffelroyal mit Anchovis

Kartoffeln verschieden zubereitet

Rödkål och bönor - Rotkohl und Bohnen

Efterrätt – Dessert

Ris a la malta - Reis mit Blutorangensoße

Toscakaka och Prinsesstårta –

Saftiger Mandelkuchen und Prinzestorte

Ost med bröd -Käse und Brotkorb

Kok-Kaffee - Filterkaffee

