

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 - Eingegrabener 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 Prinsesstorte  
Ost med bröd -Käse und Brotkorb  
Kok-Kaffee – Filterkaffee



Preis pro Person: 26,50 Euro  
Kinder zwischen 5 und 12 Jahren  
12,50 Euro