



## À LA CARTE MIDDAG UNDER JULBORDEN 2020

650 KR/PP

### FÖRRÄTTER

#### VILLA GODTHEMS SILLBRICKA

Serveras med Västerbottensost & potatis

Assortment of Herring with Västerbotten cheese & potato

#### TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, majonnäs, dill och pepparrot på toast med sikrom

Shrimps in mayo, horseradish and dill on toast with roe & lemon

#### KARLJOHANSVAMPSOPPA

Karljohansvamp, picklade kantareller, kavringkrutonger

Cep mushroom soup with pickled chanterelles & rye bread croutons

### VARMRÄTTER

#### GRILLAD RÖDING

Svartrot, spetskål, forellromhollandaise & pommes duchesse

Grilled Char with Salsify, pointed cabbage, trout roe hollandaise  
& pommes duchesse

#### PLANKSTEK ORIGINAL

Oxfile, pommes duchesse, sauterad spenat, bakad tomat, bacon,  
bearnaise & rödvinssås

Tenderloin of beef served on wood with pommes duchesse, bearnaise, bacon  
crisp, green beans, baked tomatoes, béarnaise and red wine sauce

#### VEGETARISK PLANKA

Bakad portabello, vintergrönsaker, hasselnötsvinäggrett, pommes duchesse

Baked portabello mushroom, winter vegetables, hazelnut vinaigrette and  
pommes duchesse

### DESSERT

#### ÄPPELSTRUDEL

Äppelstrudel av filodeg med hjortronsås & vaniljglass

Apfelstrudel of filo pastry with cloudberry sauce & vanilla ice cream



## À LA CARTE LUNCH UNDER JULBORDEN 2020

KL 11.30–17.00

### FÖRRÄTTER

#### TOAST SKAGEN 175 / 225

Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot och dill  
på smörstekt toast med sikrom & citron  
Shrimp in mayonnaise, horse radish and dill on toast  
with roe & lemon

#### KARLIXLÖJROMSTOAST 275

40g Kalixlöjrom, smetana, finhackad lök, citron  
& smörstekt toast  
40g Vendance roe from Kalix, smetana, raw onion,  
lemon & toast

#### VILLA GODTHEMS SILLBRICKA 159 / 210

Serveras med Västerbottensost, Mjälloms tunnbröd  
& färskpotatis  
Assortment of herring with Västerbotten cheese,  
Mjälloms crispbread & new potatoes

#### PELLE JANZON 179

Utbankad oxfilé, Svensk löjrom, äggula & lök  
Carpaccio of beef with swedish roe, egg yolk & onion

#### KARLJOHANSVAMPSOPPA 159

Karljohansvamp, picklade kantareller,  
kavringskrutonger  
Cep mushroom soup with pickled chantarelles  
& rye bread croutons

### VARMRÄTTER

#### GRILLAD RÖDING 320

Svartrot, spetskål, forellromhollandaise & pommes  
duchesse  
Grilled char with salsify, pointed cabbage, trout roe  
hollandaise & pommes duchessee

#### PLANKSTEK CLASSIQUE 369

Oxfilé, bacon, färska bönor, bakad tomat, béarnaise,  
rödvinsås & pommes duchessee  
Tenderloin of beef with pommes duchessee, bacon  
crisp, green beans, baked tomato, béarnaise & red  
wine sauce served on wooden tray

#### VEGETARISK PLANKA 220

Bakad portabello, vintergrönsaker,  
hasselnötsvinägrett, pommes duchessee  
Baked portabello mushroom, winter vegetables,  
hazelnut vinaigrette & pommes duchessee

#### HEMRULLADE KÖTTBULLAR 195

Gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré  
Meat balls, gravy, lingonberries, pickled cucumber  
& potato purée

#### LUTFISK 185

Bacon, gröna ärtor, smält smör, bechamelsås,  
kryddpeppar, kokt potatis  
Stockfish with bacon, green peas, melted butter,  
bechamel sauce, allspice and boiled potatoes

#### KALKONBRÖST 175

Gräddsås, torkade plommon, brysselkål, kokt potatis  
Breast of turkey with prunes, brussel sprouts  
& boiled potatoes

### DESSERT

#### ÄPPELSTRUDEL 125

Serveras med vaniljglass & hjortron sås  
Apple strudel served with vanilla ice cream &  
cloudberry sauce

#### GRAND DESSERT 145

Dessert från julbords buffen  
Dessert from the Christmas buffet