



JULBORD

ROSENDALS TRÄDGÅRD 28 NOV – 20 DEC 2025

Vi har samlat och förädlar de bästa råvarorna från året säsong från trädgården, det vilda, Djurgården och från utvalda lokala aktörer för att skapa en exceptionell julmiddag som sent ska glömmas – en smak av vår plats och våra traditioner.

/Paul Svensson & Jonas Bolling med
kockar, bagare & trädgårdsmästare

KALLA BORDEN

– HAV & SJÖ –

Skärgårdssill
Senapssill
Trädgårdsörtsill med stenbitsrom
Matjesill från Norröna
Klassisk inlagd sill

Inlagd lök
Rosendals trädgårdsörtselleri
Inlagd svill med peppar, lagerblad & lök
Senapssvill

Gravad cirkulär regnbågslax*
Varmrökt Clarias*

*från Gårdsfisks landbaserade odling

Najadrödbeta rån Skilleby Gård
Havsrelish på sockertång, kapris & oliv
Ångade blåmusslor i saffranescabeche

Amandinepotatis
Hovmästarsås
Rosendals hemkärnade smör
Gräslök, finhackad lök, brynt löksmör
Syrad grädde

– GÅRD & SKOG –

Ett urval svenska charkuterier;
rökt & lufttorkat
Jultempeh på gulärta med raz el hanout
Julskinka på svensk, ekologisk gris

Paté på kycklinglever från Bosarp
Fransk parfait på Stillinge gråärta,
shiitake & tryffel
Bondterrin på kossa från Djurgården

Trädgårdschutney på våra äpplen,
fänkål & koriander
Rosendals 100% äppelmos med ingefära





KALLA BORDEN

- TRÄDGÅRD -

Rödkål, sesam & skogsbär
Citronkokt rotselleri, äpple
& valnötsdressing
Nystekt ostronskivling från
Slakthusområdet
Äpplemarinerad kålrabbi med grillad
majonnäs
Pumpatartar med salvia & havtorn

Fermenterat, syltat, gravat,
saltat, rökt & picklat av årets skörd

DET KUNGLIGA VARMA BORDET

- Serveras som varmrätt med tillbehör -

Kungens lamm* bräserat, färserat & grillat
alt.
Bräserad Lions mane & växtköttbullar

*Kungens lamm betar på Djurgården
under sommarhalvåret

Vildpotatisgratäng
Picklad jordärtsskocka
Bladkål & örtnippe med vinägrett
Grillad purjolök
Ramslök & senapssky
Örtolja

För de små:

Köttbullar (animaliskt alt. vegetariskt),
Amadinepotatis, sky, pressgurka & lingon

- VEDUGNSBAGERI & MEJERI -

Bagarnas julvört
Rosendalare, bröd bakat på gårdagens bröd
Sesamlevain
Danskt rågbröd
Cirkulärt knäcke

Utvalda ostar från svenska gårdsmejerier

DESSERT & GOTTEBORDET

Mjuk pepparkaka
Rosendals klassiska pepparkakor
Saffransgiffel
"Biologisk mångfaldskaka"

Saffranskokta päron med vanilj & ingefära
Rontopf på körsbär
Skavankkaka
serveras med rosdiplomat

Chokladkräm, havtorn & kolasås
Hjortronpanacotta
Minipavlova med skogsbärssylt

Bagarnas franska nougat
Knäck, mintkyssar & marmelad
Kola från Pärlands Konfektyr



Läs mer om vårt julbord på
www.rosendalstradgard.se

