



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 av Clarias
Klassisk inlagd sill
Senapssill
Rosendals örtsill
Matjesill från Norröna

Inlagd lök
Rosendals syrade rotselleri
Svart vinbärssvill
Senapssvill

Gravad cirkulär regnbågslax*
Varmrökt Clarias*

*från Gårdsfisks landbaserade odling

Najad beta
Havsrelish på sockertång, kapris & oliv
Ångade blåmusslor i saffranescabeche

Potatis
Hovmästarsås
Gräslök, finhackad lök, brynt smör
Syrad grädde

– GÅRD & SKOG –

Ett urval svenska charkuterier;
rökt & lufttorkat

Jultempeh/ tofu på gulärta med raz el
hanout
Julskinka på svensk, ekologisk gris

Parfait på kycklinglever från Bosarp
Fransk parfait på Stillinge gråärta,
tryffel & kantareller
Bondterrin på kossa

Trädgårdschutney på årets äpple,
fänkål & koriander





- TRÄDGÅRD -

Rödkål, sesam & skogsbär
Citroninkokt rotselleri, äpple
& valnötsdressing
Svamp odlad i Slakthusområdet
Äppelmarinerad kålrabbi med
grillad majonnäs
Pumpatartar med salvia, havtorn
& getfärskost

Fermenterat, syltat & picklat av årets
skörd från trädgård & skog

- VEDUGNSBAGERI & MEJERI -

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

Utvalda ostar från svenska gårdsmejerier
Gulärtshummus
Rosendals hemkärnade smör

DET KUNGLIGA VARMA BORDET

- Serveras som varmrätt med tillbehör -

Kungens lamm* bräserat, färserat & grillat
vegetariskt alternativ:
Brässerad Lions mane & växtköttbullar

*Kungens lamm betar på Djurgården på sommaren

Potatis- & jordärtsskoksgratäng
Bladkål med äppelvinägrett
Bakadad purjolök
Ramslök & senapssky
Äppelkräm
Örtolja

För de små:
Köttbullar (animaliskt alt. vegetariskt),
potatis, sky, pressgurka & rårörda lingon

DESSERT & GOTTEBORDET

Mjuk varm pepparkaka
Rosendals klassiska pepparkakor
Saffransgiffelar
Skavankkaka
"Biologisk mångfaldskaka"
Bagarnas franska nougat

Chokladkräm, havtorn & misokolasås
Minipavlova, crème pate & skogsbärssylt
Saffranskokta päron med vanilj & ingefära
Ärtvisp med vaniljsocker

Knäck, mintkyssar & marmelad
Svart vinbärs & arrakskola från Pärlands
Konfektyr
Diverse julkolor



Läs mer om vårt julbord på
www.rosendalstradgard.se

