



VAN DER NOOTSKA
PALATSET

JULMIDDAG 2026

Fyra serveringar i palatsets historiska glans

FÖRSTA SERVERINGEN

Sill, lax och havets smaker

Matjessill med klassiska tillbehör
Hackat ägg, tärnad rödlök, finhackad gräslök
och syrad grädde
Västerbottenssill
Smögensill
Köksmästarens sill med tranbär och apelsin
Husets dillgravade lax
Rökta laxfenor
Ägghalva med romcrème
Gubbröra på fröknäcke
Julvört och julknäcke
Örtslungad kokt potatis

ANDRA SERVERINGEN

Julens kalla klassiker

Senapsgriljerad julsinka med husets senap
Krämig rödbetssallad med svenskt äpple och kapis
Viltkorv
Rostbiff
Båtmansröra
Grönkålssallad med picklad rödkål, morot
och mandariner

TREDJE SERVERINGEN

Varmt från julköket

Fisk- och skaldjursterrin
Bakad röding med saffranssås
Köttbullar och prinskorv
Glöggbräserad fläskside
Vin- och anisbräserad rödkål
Smörstekt brysselkål och gulbeter
Sauterad savoijkål
Janssons frestelse

FJÄRDE SERVERINGEN

Sött till avslutning

Dessertglas med björnbärsbavaroise
och vispad pannacotta
Cheesecake-pop med vaniljcheesecake,
hallonchoklad och krisp
Minicitrustartelett med italiensk maräng
Saffransfudge
Hallonkola
Gjuten pralin med julsmaak

DESSERTBORD

signerat av Magnus Johanssons bageri, konditori, glass & konfektyr