



**„God Jul“, mit schwedischen Smörgåsbordspezialitäten
aus Hermannsdorfers feiner Küche, am 13.12. Ort-Galerie
Daisendorf um 18:00** (Ortstr.14a, Daisendorf)

Werner Amann bringt uns dabei mit einem durch ihn arrangierten Potpourri von Weihnachtsliedern in festliche Stimmung

Vorspeisen:

- Tunnbrödsrulle med rökt lax och pepparotsost, Rolle von schwedischem „grünen Pfannkuchen“ mit Krem von geräuchertem Lachs, Meerrettichkrem
- Matjes auf 3 Arten: „Currysill, Löksill und Nubbesalat“ (Matjes mit Kartoffeln und mehr)
- „Landgång- Fisktårta och Matjestårta“, 2-erlei „Fischtorten mit Matjes und Lachs“
- Hausgebeizter Gravad Lax „Nordiska Aromer“ med Hofmestersås, selbst gebeizter Lachs mit nordischen Aromen meine Art, schwedische Senfsoße
- Eingelegte Gurken und Rote Bete
- Knäckebröt hausgemacht, Pumpernickel, Baguette

Hauptgerichte:

- Wildragout mit Pfifferlingen in Mäsmörbuttersoße nach Art der Samen (Mäsmör ist eine von den Samen hergestellte Butterart mit Eisen und Vanille), Pellkartoffeln
- „Janssons frästelse“ („Jansons Verführung“, Kartoffelauflauf)
- Kicklingsgrytta med grön Kryddar „Mama Hermannsdorfers“ Hähnchen in grüner Kräutersoße (meine Mutter lebt seit 40 Jahren in Schweden und mein Bruder als gebürtiger Schwede schwätzt schwäbisch und denkt „Blau-Gelb“ ☺)
- Västerbotten paj (vegetarisch), Käse- Pie nach Västerbottenart

Dessert, Käse

- Nyponsoppa med Vanilleglas, Hagebutten”suppe” mit Vanilleeis-Eis, Keks (manchmal habe ich das Gefühl, dass die Hälfte der schwedischen Fläche von Hagebutten bewachsen ist, Nipponsoppa ist Nationalessen)
- Hjortroncheesecake, Philadelphia- Käsekuchen mit Moltebeerconfit (Hjortron= Moltebeere ist das Wahrzeichen Lapplands, falls nicht beziehbar ein Soße von Bodensee-Aprimira Fruchtsoße)
- Nach schwedischer Art eingelegte Käsewürfel

Preis: Smörgåsbord- Buffet und Getränke (Wein, Bier, Alkoholfreies, Wasser und Kaffee) € 57,00

Und danach ein Aquavit, von Elke Hermnannsdorfer affiniert mit Östernkryddor aus Ystad, 2 cl € 3,50