

# Jólaseðill | Christmas Menu 2023

Rjómalöguð Villisveppasúpa | Creamy Wild Mushroom soup  
Sérvalið vín | Selected wine:

Marineruð síld með eldpipar og mangó | Marinated herring with chili & mango

Grafinn lax með sóseljumajonesi | Cured salmon with dill mayonnaise

Reykt bleikja með piparrótarkremi og litlum skonsum  
| Smoked arctic char with horse radish cream and blinis

Grafinn þorskur með epla- og kavíar olíu | Cured cod with apple & caviar oil  
Sérvalið vín | Selected wine:

Hreindýrapaté með portvínshlaupi | Reindeer paté with port wine jelly

Grafið naut með súrsuðum lauk og trufflu majonesi  
| Cured beef with pickled onion and truffle mayonnaise

Gæsarúlla með sesam rjómaosti  
| Goose roulade with sesame cream cheese  
Sérvalið vín | Selected wine:

Saltfisk krókettur með hvítlauskmajonesi | Salt-cod croquettes with garlic  
mayonnaise  
Sérvalið vín | Selected wine:

Purusteik, kalkúnabringa og lambahryggvöðvi með kartöfluköku,  
rauðkáli og soðsösu  
| Roasted pork belly, turkey breast and lamb fillet with pommes Anna potatoes,  
red cabbage and demi glace  
Sérvalið vín | Selected wine:

Krækiberja skymús | Skyr crowberry mousse

Súkkulaðikaka með berjasösu | Chocolate cake with berry coulis

Sörur | Sarah Bernhardt cookies  
Sérvalið vín | Selected wine:

**ISK 14.900**

Vínþörun | Wine pairing ISK 8.000

Hotel Rangá

# Vegan Jólaseðill | Vegan Christmas Menu 2023

Graskers- og Gulrótasúpa með kókos, engifer og eldpirar  
| Pumpkin and carrot soup with coconut, ginger and chili  
*Sérvalið vín | Selected wine:*

Sellerý steik með trufflu- & jarðskokkamauki | Celery steak with truffle sunchoke  
purée and pickled mustard seeds

Eggaldin í sóselju- & sinneps marineringu  
| Egg plant marinated with mustard & dill

Marineruð rauðrófa með kínóa salati | Marinated red beet with quinoa salad

Litlar skonsur með þangperlum og rjómaosti | Blinis with seaweed pearls and  
cream cheese  
*Sérvalið vín | Selected wine:*

Villisveppa- & valhnetu paté | Wild mushroom & walnut paté

Tartalettur með Oumph! | Tartlets with Oumph!

Grænmetisbollur með lauksultu og berjum  
| Vegetable balls with onion jam and wild berries  
*Sérvalið vín | Selected wine:*

Djúpsteiktar hrísgrjónabollur með julienne grænmeti  
| Deep fried rice balls with vegetables julienne  
*Sérvalið vín | Selected wine:*

Hnetusteik með sætkartöflumús, rauðkáli og vegan soðsösu  
| Nut steak with sweet potato purée, red cabbage and vegan demi glace  
*Sérvalið vín | Selected wine:*

Jóla Crème brûlée | Christmas Crème brûlée  
Súkkulaðimús með hindberjasösu | Chocolate mousse with raspberry sauce  
Sörur | Sarah Bernhardt cookies  
*Sérvalið vín | Selected wine:*

**ISK 14.900**

Vínþörun | Wine pairing ISK 8.000

Hotel Rangá