

ÅKULLA KÖK - HÖSTMENY

3-rättersmeny, 565kr

Jordärtskockssoppa / Viltkött med smak av skogen / Havtornskrä m.

Chokladpannacotta, brownie & lavendelmaräng

VINPAKET, tre glas vin enligt vår rekommendation 365 kr

FÖRRÄTT

Enbärs gravat rådjur

Stekta kantareller – rårörda lingon – vispad
creme fraiche (MP) – frasig palsternacka

145kr

Vintips: Barbera d'Asti

Alkoholfritt: Nils Oscar Lager 33cl 0,4%

Jordärtskockssoppa (MP)

Hemrökt sidfläsk – brioche (G,Ä,MP) -
timjanpulver

135kr

Vintips: Domaine Charles Baur Pinot Gris

Alkoholfritt: Noble Crane Oolong, sparkling cultured tea

VARMRÄTTER

Kött/Fisk 315kr Vegetariskt 295kr

Bakad rotselleri & hällstekt temphe (B) med gulbetspuré,
syrad rödkål, höolja, skysås.

Vid sidan av, rostad krossad potatis toppad med
eldost (MP) från Skrea Ost & frasig grönkål

Vintips: Domaine Rombeau Le Botaniste Fig 1

Alkoholfritt: Noble Crane Gran, sparkling cultured tea

Lättrökt röding med sotad spetskål,
gräddsky (MP) med smak av äpple, brynt hösmör (MP),
timjan- & citron

Vid sidan av, rostad krossad potatis toppad med
eldost (MP) från Skrea Ost & frasig grönkål

Vintips: Domaine Charles Baur Riesling

Alkoholfritt: Noble Crane Sencha Rosé, sparkling cultured tea

Kvällens viltkött med smak av skogen,
Rödbetspuré, rostad jordärtskocka, rivet
kantarellsmör (MP), skysås

Vid sidan av, rostad krossad potatis toppad med
eldost (MP) från Skrea Ost & frasig grönkål

Vintips: Domaine Rombeau Le Botaniste Fig 3

Alkoholfritt: Sigtuna N.A.P.A 33cl 0,5%

BARN

4-12 år

Halvportion av varmrätt (fr 163kr)

eller

Pannbiff på rådjur- & fläskfärs (MP,Ä),
gräddsås (MP), kokt potatis, rårörda lingon

95kr

EFTERRÄTT

vaniljglass från SIA – hembakade maräng

(Ä) - kolasås (MP)

75kr

Åkulla Kök & Café

Maten vi serverar är tillagad från grunden av råvaror
utvalda med omtanke för människa och miljö. De är i
huvudsak ekologiska och närproducerade av våra
lokala leverantörer. Menyn kan därför variera
beroende på tillgång av råvaror.

Önskar er en smaklig middag!

Allergi? Vänligen meddela personalen om det är något
vi bör känna till.

Alla våra rätter är laktosfria.

Innehåller: G=Gluten, MP=Mjölprotein, N=Nötter,

Ä=Ägg, S=Sesam, B=Balgväxt

EFTERRÄTTER

125kr

Havtornskrä m med

chokladpannacotta (MP), brownie (Ä,MP,G), lavendelmaräng (Ä),
kolasås (MP)

Vintips: Novaia Recioto della Valpolicella

Alkoholfritt: Noble Crane Sencha Rosé, sparkling cultured tea

**Eclair (G,Ä,MP) fylld med björnbärskompott smaksatt med
dragon & gräddfilskrä m (MP)**

Vintips: Goggiano Moscato d'Asti

Alkoholfritt: Noble Crane Oolong, sparkling cultured tea

Kaffegodis – en bit av varje sort

Macarons med björnbärskrä m (MP,N,Ä)

Hemmagjord havtorns marmelad

Lingontryffel kryddat med vodka

Gräddkola (MP)