

St. Christmas Sharing

- det moderna
julbordet!

Välkommen till vårt viltinspirerande julbord, där alla runt bordet delar på maten som serveras.
Ett spännande matkoncept som bygger på en gemensam matupplevelse.

Varm dryck

Varm vintermumma - pepparkaka

Förrätter

Rökt viltkött - kokt skinka från Lillegården - senap - tjälknöl på vildsvin
Kycklingpastej - saltgurka - fikonmarmelad
Romsill - branteviksill - senapssill - kokt potatis
Vörtbröd från kvarnbageriet - Zero Waste knäcke - vispat smör

Serveras på gemensamt fat som delas i sällskapet vid bordet.

Varmrätter

Långbakad fläksida från Lillegården - ingefära
Prinskorv från Lillegården
Viltköttbullar med kryddpeppar
Långkokt rödkål
Bakade äppelklyftor
Gräddig grönkål
Rostad potatis - hängd gräddfil med ansjovis

Serveras på gemensamt fat som delas i sällskapet vid bordet.

Dessert

Rosmarinbakat äpple - vaniljsås - smulade havrekakor - rårörda lingon

695 kr / person

Barn 0 - 3 år kostnadsfritt

Barn 4 - 15 år 30 kr / per år

Ischoklad - kola - skumtomtar

KRAV- & Fairtrade märkt kaffe alt. ekologiskt-te från Arvid Nordqvist

Vi har valt ut råvarorna i menyn med eftertanke, de är i huvudsak ekologiska, KRAV-märkta och närproducerade. Maten är tillagad från grunden med omsorg för att framhäva de bästa smakerna ur varje råvara. Menyn kan ändras på grund av tillgång och efterfrågan av råvaror. Även våra viner är utvalda med omsorg och respekt för människa och miljö.

Allergi? Vänligen meddela oss om det är något vi bör känna till.
Maten som serveras är laktos & glutenfritt.

Smaklig middag önskar vi er!
Åkulla Kök & Café