

JULMIDDAG

– tre rätters 595kr

Barn (5-12år) halva priset

alt. pasta bolognese på viltfärs eller wienerkorv från Lillegårdens kött & chark

**Förrätt** – 175 kr

Klargravad strömming med svenska lingon & rödlök från Tångagård

Krämig gravad strömming med pepparrot från Fjärås

Gravad norsk lax med havtorn från Södra Näs och ekologisk dill – hemmagjord hovmästarsås

Gin- & enbärsgravad dovhjort

Ekologisk rödkål från Tångagård picklad med svenskt ekologiskt äpple & ingefära

Kokt ägghalva från Järnvirke Hönseri

Rökt älghjärta

Rökt vildsvinsskinka

Ekologiskt knäckebröd

Vispat smör

Serveras på gemensamt fat som delas i sällskapet vid bordet.

**Varmrätt** - 375 kr

Janssons frestelse gjord på potatis från Tvååker

Hemgjorda julköttbullar på viltkött

Honungsglaserade revbensspjäll från Lillegårdens kött & chark

Hemkokt långkål med ekologisk grönkål från Tångagård (vegetarisk)

Prinskorv från Lillegårdens kött & chark (85% kötthalt)

Hemgjord krämig rödbetssallad med ekologiska rödbetor från Tångagård

Vörtbröd bakat av Kvarnbageriet

Vispat smör

Serveras på gemensamt fat som delas i sällskapet vid bordet

**Dessert**

Lingonpannacotta – rårörda lingon – 95kr

alt.

Ris á la malta – hemgjord saftsås – 95kr

alt.

Tre sorter hemgjort julgodis (knäck\*, lakritskola, rocky road\*) - 55kr

\*innehåller mandel

*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.*

*Smaklig middag önskar vi er!*

*Åkulla Kök & Café*

*Vi är en kontantfri restaurang.*