VÅRMENY

**Förrätt**

Råraka - ramslökskräm - dillfrö picklade rotfrukter

Friterad saltad sill - äpple – rotselleriremoulad

*Dryckestips: Husets vita Cavalpoggio alt. Subbe Bryggeri Pils*

**Varmrätt**

Sauterad kål - potatispuré – långbakad vildsvinskarré

*Dryckestips: Valpolicella Ripasso alt. Subbe Bryggeri Golden Ale*

Enbärsstuvad potatis – beta och morots crudité - lax från Björkängs Fisk

*Dryckestips: Diego Morra Rosé alt. Subbe Bryggeri Pils*

Ragu av svenska linser och bönor - rökt rotselleri - rotsellerimajonnäs

*Dryckestips: Chardonnay IGT alt. Byaregårdens IPA*

**Efterrätt**

Gräddfilspannacotta – rårörda hallon - karamelliserad vitchoklad

Tre kulor glass från Viskadalens Gårdsglass – färska bär

Hembakade chokladtryfflar

(2 sorter, fråga personalen efter kvällens smaker)

*Dryckestips: Recioto di Gabellara Spumante DOCG*

*Vinpaket: ett glas till varje rätt 265 kr/pers*

*Vi har valt ut råvarorna i menyn med eftertanke, de är huvudsak ekologiska, KRAV-märkta och närproducerade. Maten är tillagad med omsorg för att framhäva bästa smakerna*

*ur varje råvara. Även våra viner är utvalda med omsorg om människa och miljö.*

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

*Smaklig middag önskar vi er!*

*Åkulla Kök & Café*