

VÅRMENY

**Förrätt**

Vitsparrissoppa – hembakat brödkrisp

*White asparagus soup – homemade bread crisp*

125kr

Gravad dovhjort – granskottsolja – pepparrots kräm – lingon – rågbrödsmulor

*Cured deer – pine oil - horseradish cream -lingonberries – rye bread crisp*

145kr

***Dryckestips****: Cavalpoggio* *Bianco IGT (W4L) (Toscana, Italien)*

**Varmrätt**

Dagens svenska viltkött – ramslökspuré – kål – picklade blåbär – viltsky

*Today’s Swedish vension – ramson puré- cabbage – pickled blueberries - gravy*

295kr

***Dryckestips****: Valpolicella Ripasso*

Portabello svamp – ramslökspuré – brynt smör - kål - bovete

*Portabello mushroom – ramson puré – browned butter – cabbage – buckwheat*

245kr

***Dryckestips****: Chardonnay IGT*

**Efterrätt**

Fläderpannacotta – färska bär

*Elderberrypannacotta – fresh berries*

115kr

Glass – hemgjorda maränger – bär

*Ice cream – homemade meringue – fresh berries*

95kr

***Dryckestips****: Recioto di Gabellara Spumante DOCG*

Hembakade chokladtryfflar

(fråga personalen efter kvällens smaker)

Homemade chocolate truffle

55kr/2st

***Dryckestips:*** *Giarola Passito Rosso Veneto 2011*

***Vinpaket****: ett glas vin till varje rätt - 325 kr/pers*

**Barn (4-12år)*:*** val av ovanstående rätteralt. pasta – viltfärsbolognese eller

wienerkorv från Lillegården med korvbröd från Kvarbageriet + ekologiska grönsaker

**110kr**

*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*

*Smaklig middag önskar vi er!*

*Åkulla Kök & Café*