



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 rödbetsallad 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