

LUNCHMENY

ONS-SÖN KL. 12-14.30

Veckans husman

Vildsvins bourgogne med egenrökt sidfläsk och mustig sås serveras med potatispuré (MP) & champinjoner från Hakasätt

Bourgogne on Venison with smoked pork served with mashed potatoes (MP) & mushrooms from Hakaslätt
175 kr

Åkullas Gröna

Stekt romansallad – grillad morot – grönsaksbiff (B) med grillost (MP) – rostade kikärter – nobisdressing (Ä)

Fried roman lettuce – fried carrot – veg.beef (B) w. grillcheese (MP) – roasted chickpeas – nobisdressing (Ä)
165kr

Raggmunk (Ä) med stekt fläsk från Lillegårdens Kött & Chark

rårörda lingon – persiljekräm (MP) – svensk sommarkål

Potato pancake (E) – fried bacon – lingonberries – parsley cream (MP) – cabbage
165kr

Åkulla Mackan

Krämig röra med vår rökta regnbågslax (MP) – hembakat filmjölksbröd (G, MP) – sallad – picklad rödlök – rädisor – pepparrot – färska örter - citron

Creamy mix w. smoked salmon trout (MP) – home made bread (G,MP) – lettuce – pickled red onion – horseradish – fresh herbs – lemon
175kr

BARN

Bolognese på viltfärs - pasta (G)- parmesanost

Bolognese on ground venison – pasta – parmesan cheese
75 kr

**inkl. salladsbuffé - hembakat bröd - Kranmärkt bordsvatten -
KRAV- & Fair Trade märkt kaffe alt. ekologiskt-te från
Arvid Norqvist**

Menyn kan variera beroende på vilka råvaror köket har tillgång till.
The menu may vary depending on the availability on groceries.

Allergi? Meddela gärna om det är något vi bör känna till.

Rätten innehåller: G=Gluten,
MP=Mjolkprotein, Ä=Ägg, N= Nötter,
S=Sesam