



Förslag på festmeny för 2017 - naturligtvis 100 procent ekologisk.

Välj mellan:

*Förrätter:*

**Halstrad MSC-märkt pilgrimsmussla** med butternut puré, brynt smör, syrad blomkål och morotschips

**Rimmad sotad KRAV-märkt norsk lax** med crudité på betor och fänkål, äppelcideryltade senapsfrön och spenatemulsion.

**Säsongens soppa med tillbehör**

**Charktallrik**

med paté, två sorters korv, kallrökt kalvlår och pastrami, allt tillagat på Ängavallens HälsoKalv/HälsoGris, oliver och till sist - från Ängavallens Köksträdgård - senap, inlagd gurka och rödbeta vid säsong

**Tartar på Ängavallens HälsoKalv**

med friterad kapris, Ängavallens senap och lågtempad äggula

*Varmrätter:*

Varmrätt i två delar.

Välj mellan **Ängavallens HälsoKalv, HälsoGris eller HälsoLamm** serveras med

- långkok med sotad rödbeta, potatisskum och rostat senapspulver
- lågtempererat med korv, sky, och hel bakad grönsak

**Säsongens MSC/KRAV-märkta fisk**

knaperstekt potatiskaka, fänkåls-beurre blanc och säsongens grönsaker

(Vegansk fungerar bra)

*Dessert:*

**Trio i dessert**

Hallonsorbet med vit chokladkristall.

Fruktcocktail med italiensk maräng.

Chokladmousse med karamelliserade nötter och salt kola.

*"Och som alltid på Ängavallen är allting 100 procent ekologiskt och minst lika gott"*