



Förslag på festmeny för 2016 - naturligtvis 100 procent ekologisk.

Välj mellan:

Förrätter:

Halstrad pilgrimsmussla

med palsternackscrème, rökt olja och tomat, torkad och rå kål

Confiterad lax

med laxmajonnäs, friterat laxskinn dillmousse och gurkvatten

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 kapis, Ängavallens senap och lågtempad äggula

Varmrätter:

Variation på Kalv

Tryffelsky

Potatispuré

Variation på Lamm

Emmerotto

Svampskum

Variation på Gris

Confiterad potatis

Svampsås

Säsongens MSC/KRAV-märkta fisk

knaperstekt potatiskaka, fänkåls-beurre blanc och säsongens grönsaker (Vegansk fungerar bra)

Desserter:

Trio i Dessert

-Ingefärasorbet med citronkräm och lakritskaka

-Fläderpannacotta med rabarberkompott

-Chokladganache med kryddig nougat och havssalt

Trio i chokladtryfflar

Trio i ostar med tillbehör och Pain d'epiche

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