

Söndagsmiddag med tema Sommarskörd

Förrätt

Nyfångad gös från Mälaren med gula kantareller, inlagda granskott, marinerade lingon och gurka

Gös, kantareller, socker, ättika, granskott, granolja, lingon, gurka, spenat, **ägg**, rapsolja, salt

Varmrätt

Helstekt vildsvin från Sörmland med krämig potatissallad, björkolja och glödbakade gulbetor

Vildsvin, potatis, gulbeta, spansk körvel, ättika, rädisa, rapsolja, **björkolja**, **björksav**, socker, **selleri**, rapsolja, **ägg**

Dessert

Sensommarens färska bär med myskmadra-crème och bröduppuding

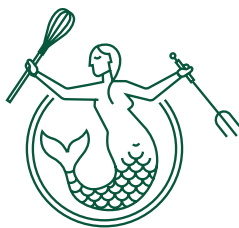
Råg, vete, hallon, vinbär, blåbär, **smör**, **grädde**, **mjolk**, maizena, socker, myskmadra, **ägg**

* Mörkt rågsurdegsbröd bakat med kaffe från Lavazza Espresso Barista Gran Crema med hemkärnat smör smaksatt med vilda sommarblommor

Smöret: **Smör**, salt, gul fetknopp, **libbsticka**, johannesört, **kirskål**, gurkört, ängssyra, rödklöver, blåklocka, häckvicker, älgört, gulmåra, björnrot

Brödet: *Espressokaffe*, jäst, **rågsurdeggrund**, **rågmjöl**, **vetemjöl**, linfrö, sirap, klippt **råg**, salt

**Med i boxen kommer även bryggkaffe, Lavazza ¡Tierra! Bio Organic, ekologiskt kaffe med hög syra och en blommigt, fruktig smak..



Dryckesförslag

Förrätt

Alk.fritt: Kombucha (<http://kombicha.se/>)

Öl: Kellerbier (nr 30111 på systembolaget)

Vin: Groh Organic, Grauburgunder Trocken
(Nr 5551 på systembolaget)

Varmrätt

Alk.fritt: Eriksbergs Hovmästarlager
(nr 1954 på systembolaget)

Öl: 200W DIPA (nr 33568 på systembolaget)

Vin: Meinklang, Pinot Noir (nr 75093 på systembolaget)

Dessert

Alk.fritt: Hantverkscider (nr 1331 på systembolaget)

Öl: Cerise Saison (nr 34736 på systembolaget)

Vin: Chateau Grillion (nr 4115 på systembolaget)