



## Meny: 10 Starka Kvinnor Svenska råvaror och klassiska maträtter



Tio starka kvinnor, från 1500-talet och fram till idag, vilka alla har haft stort inflytande på Ervalla Gård:

### 1: Britta Jönsdotter Roos af Ervalla (1489/92-ca1580)

*Brita var gift tre gånger, två av hennes män halshöggs och den tredje tvingades i landsflykt...*

#### Förrätt

Rökt nötrulle med pepparrotskräm, som "en ros" på salladsbädd. Pris 75: -



#### Varmrätt

Varmrökt regnbågsfilé från Ställbergs rökeri

... där Dennis Fältström har tilldelats guld vid SM i mathantverk. Juryns betyg "En nära nog idealiskt rökt fisk som vittnar om noggrannhet och gott hantverk"

Frisk citrussås

Sparris, gröna ärtor, tomatklyftor och färsk citron

Nykokt potatis som är ekologiskt odlad

Smör och bröd. Pris 205: -

*Priserna på denna menysida är cateringpriser. Önskar ni äta hos oss på Christina's Gästgiveri så tillkommer en serveringsavgift/lokalkostnad. Välkomna !*

#### Dessert

Kunglig hovdessert

Hembakta marängar, vaniljglass, vispgrädd, bananer och hemkokt chokladsås. Pris 105: -

### 2: Ingeborg Christoffersdotter Röd (ca 1530–1558)

*Vid mitten av 1500-talet tog Britas dotter, Ingeborg, över Ervalla Gård.*

#### Förrätt

Västerbottenospaj med sallad och Sauce Verte. Pris 79: -

#### Varmrätt

Färsk Lax från Norge i ugn med grovsalt och dill på lök bädd.

*Genom att välja certifierade fiskar och skaldjur bidrar vi till att stoppa utarmningen av haven och minska utsläppen från odlingar, ASC grundades 2010 och är en internationell hållbarhetsmärkning för odlade fisk- och skaldjursprodukter. ASC granskar miljö- och sociala aspekter i fisk- och skaldjursodlingar så att de ska vara ansvarsfulla.*

Kall sås med röd rom och purjolök

Säsongens sallad med morotsslantar och färsk persilja

Nykokt potatis, som är ekologiskt odlad

Smör och bröd. Pris 210: -



#### Dessert

Gräddtårta - Mina tårter är generösa och välsmakande!

Hembakt sockerkaksbotten med fyllning av hemkokt vaniljkräm och hallongrädde. Rikligt dekorerad med färska bär, riven vit choklad och citronmeliss. Pris 32: -



### 3: Sigrid Bielke (1620–1679)

*Sigrid ägde Ervalla Gård från 1640-talet och hon uppförde den nuvarande kyrkan i Ervalla. Om denna starka kvinna finns det många spännande berättelser bevarade.*



### Förrätt

Gubbröra med matjessill på knäckebröd från Saltå Kvarn i Järna. *Pris 69: -*

### Varmrätt

Gratinerad Hjälmargös

*Hjälmargösen är den enda sötvattensfisk som är miljöcertifierad enligt den internationellt erkända oberoende organisationen Marine Stewardship Council*

Crème Bonjour sås med frästa färska champinjoner, toppad med färsk persilja

Pressad potatis, som är ekologiskt odlad

Picklade grönsaker

Smör och bröd. *Pris 275: -*

### Dessert

Fläderpannacotta med Svenska bär. *Pris 69: -*



## 4: Eva Horn (1653–1740)

*Eva var dotter till Sigrid och ägde Ervalla Gård vid slutet av 1600-talet och början av 1700-talet. Hon blev mycket gammal för sin tid, närmare 90 år, så hon måste ha ätit bra mat.*

### Förrätt

Hummersoppa med handskalade räkor serveras med en klick crème fraiche och färsk dill samt hembakta ostkex med Emmentalerost. *Pris 105: -*

### Varmrätt

Sweetchilimarinerad kycklingfilé av Svensk kyckling

Curry o mangochutneysås

Paprikasymfoni med zucchini och färsk timjan

Saffransris

Smör och bröd. *Pris 195: -*



### Dessert

Pinocciortårta – med hembakta sockerkaks / marängbottnar, vispad grädde och hallon emellan samt flagad mandel. *Pris 35: -*

## 5: Christina Anna Bielke (1688–1742)

*När Eva i början av 1700-talet blev för gammal för att kunna sköta Ervalla Gård tog dottern Christina över. Christina dog dock bara två år efter sin mor, så hon åt nog själv inte så många måltider utan moderns stränga övervakande.*

### Förrätt

Svensk ”ceviche”. En svensk variant på den latinamerikanska klassikern ceviche. Till den svenska cevichen använder vi torsk som smaksätts med en citrondoftande marinad. Salladslök, pepparrot, kålrabbi, morötter och ett knippe med dill ger spänst och underbar smak. *Pris 89: -*

### Varmrätt

Ugnstekt kycklingfilé av Svensk kyckling

Tzatziki (*gurka, vitlök, och olivolja*)

Fetaostsallad med oliver och rödlök

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottenost

Smör och bröd. *Pris 210: -*



### Dessert

Citronfromage med frisk citrussmak, svenska bär och en gräddklick. *Pris 79: -*



## 6: Ulrika Christina Mörner (1709–1778)

*Ulrika var i sin tur dotter till Christina. Hon ägde Ervalla Gård från moderns död 1742 och fram till det att gården såldes 1760.*

### Förrätt

Svamprustader med kantareller och lite portvin. *Pris 69: -*

### Varmrätt

Nötköttbullar med smak av honung och kryddpeppar

Kantarellsås, med grädde och gul lök

Rårörda lingon och inlagd pressgurka

Hemlagat potatismos, med en touch av muskot

Smör och bröd. *Pris 199: -*



### Dessert

Minikladdkakor med blå vallmofrö serverade med hallongrädde. *Pris 49: -*

## 7: Gulli Hallgren

*Gulli var sjuksköterskan som ägde och drev det berömda Ervallahemmet 1936–1943. Hon bör ha varit duktig på att servera mat åt många människor samtidigt, precis som vi är det idag på Christinas Gästgifveri.*

### Förrätt

Skagencanapé med många räkor, färsk gurka och tunnskivad rödlök. *Pris 85: -*

### Varmrätt

Rosépepparmarinerad fläskfilé av Svensk Fläskfilé

Vitlökssås

Färgglad Tomat och löksallad med vinegraitte

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottenost

Smör och bröd. *Pris 219: -*



### Dessert

Hembakt morotskaka med valnötter, med sylrig crème och ekologisk riven morot. *Pris 29: -*

## 8: Kerstin Cajdert (1932- )

*Kerstin var också sjuksköterska och drev Ervallahemmet tillsammans med sin make 1961–1993. Hon har många både roliga och rörande berättelser från sin tid på Ervalla Gård.*

### Förrätt

Laxsnurra med gravad lax på ljust bröd med hovmästaresås. *Pris 79: -*

### Varmrätt

Helstekt fläskfilé av Svensk Fläskfilé

Bearnaisesås

Blandad grönsallad

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottenost

Smör och bröd. *Pris 219: -*



### Dessert

Rabarberpaj, Sylrig rabarber under knäckigt havretäckle med kolasmak. Läckrare rabarberpaj får man leta efter. Serveras med vaniljglass eller hemkockt vaniljsås. *Pris 85: -*

Precis som på 1500-talet då man odlade och åt produkter från trädgården på Ervalla Gård, gör vi så även idag ...



## 9: Anna-Lisa Hanslin (1931- )

*Anna-Lisa var en uppskattad fritidsledare på Ervallahemmet. Hon har fortfarande fritidsledarens påhittighet kvar, denna snart 90-åriga, starka kvinna.*

### Förrätt

Brieost på Kavring med druvor och selleri. *Pris 49:-*

### Varmrätt

Vegetarisk Oumph! Grill Spiced

Stekt lök och blandsvamp

Vegetable Fries, morot och palsternacka i ugn

Vitlöksdip med iMat Fraiche

Potatisgratäng med purjolök och havregräde. *Pris 189:-*



### Dessert

Äppelkaka, vi plockar gärna äpplen från vår egen trädgård, med lättvispad gräde. *Pris 75:-*



## 10: Christina Jarl (1968- )

*Huvudrollsinnehavaren i vår story, Christina d.y., ägare av Christinas Gästgifveri, är en värdig arvtagerska till de nio tidigare kvinnorna med kopplingar till Ervalla Gård. Christina är precis som de stark och målmedveten och talar gärna med såväl hästar som trevliga gäster.*

### Förrätt

Klassisk räkcocktail med handskalade räkor serveras med hemgjord Rhode

Islanddressing. *Pris 89:-*

*Genom att välja certifierade fiskar och skaldjur bidrar vi till att stoppa utarmningen av haven och minska utsläppen från odlingar, MSC är en internationell organisation som arbetar för miljömärkning av fisk och skaldjur. Miljömärket visar att fisken förvaltas väl, kommer från livskraftiga bestånd och att åtgärder vidtagits för att minska inverkan på havsmiljön.*

### Varmrätt

Oxfile från Närkekött... *marinerad i svensk rapsolja och svartpeppar, helstekts i ugnen och trancheras i lagom bitar.*

Bearnaisesås och Grönpepparsås

Sallad av säsongens utbud.

Potatisgratäng med purjolök, gräde och rikligt med

Västerbottenost

Smör och bröd. *Dagspris från 345:-*

### Dessert

Hemkokt chokladpudding, **Christinas favoritrecept** med fruktsallad och lättvispad gräde. *Pris 95:-*



*Naturligtvis fixar jag gluten och laktosfria alternativ, eller annan specialkost ni har behov av!*

Välkommen med beställning eller förfrågningar

**Hälsar er festfixare Christina Jarl**

Christinas Gästgifveri AB

Ervalla Gård 257

718 95 ERVALLA

Telefon

070-393 09 09

[info@festfix.com](mailto:info@festfix.com)

Företaget innehar F-skattsedel

[www.christinajarl.se](http://www.christinajarl.se)

