



Christinas Gästgiveri

ERVALLA GÅRD



Kick Off - Sommar med ERNST

Inspiration ur boken Mat Blommor & Fix
Ica Bokförlag - Ernst Kirchsteiger, Roland Persson, Mia Gahne

- Det finns en melankoli och vemod på landet som är både vila och skönhet för mig. Jag besöker stan bara för att få komma hem till landet / ERNST

Ett Barfotakalas förstås ! Middagsgästerna tar på sig hemmasydda förkläden och så pysslar & dekorerar vi á la ERNST. Vi gör citruspynt & saltljusstake m. m !



Fördrink:

Hemkokt saft – Perfekt att ta med till stranden med några obligatoriska bullar som knastrar lite lätt av sand – precis som det skall vara på sommaren.

- Jag vill ha sommar över hela kroppen, inte bara doppa tårna i den / ERNST

Förrätt:

Festbröd med ajvar och oliver – Ajvar gör brödet saftigt och väcker ett visst intresse bland gästerna. Prova att rosta brödet – en smaksensation med en god ost och en tomatkiva.

Bregott ekologisk - Bregott serveras i gjutjärnsask och med gjutjärnsmörkniv från Skeppshult, design Ernst



Ernsts citronmästersill – En variant på glasmästersill som känns väldigt somrig för mig. Citronerna ger en frisk och fräsch smak som jag verkligen uppskattar. Vacker och färggrann är den dessutom.

Endivesallad med ädelostkräm – Endive är en salladssort som kan se lite tråkig ut, men den är absolut värd att stoppa i munnen. Den har en vuxen besk smak som passar väldigt bra med olika tillbehör, tycker jag. Stabiliteten i bladen gör dem till utmärkta munsbitar.

Skaldjurstårta med parmesan – En mättande och festlig paj som är suverän till kall öl. Den går faktiskt att laga utan spis. Äter man den sedan på en klippta i skärgården blir det en ren bonus.



- Mat är inte något nödvändigt ont för mig. Det är en absolut möjlighet, kopplad till lust och glädje / ERNST



Christinas Gästgiveri
Ervalla 257
718 95 ERVALLA

Telefon
070-393 09 09
info@festfix.com

Företaget innehar F-skattsedel
www.christinajarl.se

Christinas Gästgiveri

ERVALLA GÅRD



Varmrätt:

Sommaromelett med rökt fisk – man skall aldrig underskatta en god och matig smörgås. Den här omeletten serverar jag därför gärna i pitabröd. Rökta råvaror smakar som allra bäst under sommaren – åtminstone i min mun.

Ernst bästa avocadoröra – Första gången jag åt en avocado fick jag en chock, det smakade bara dovt och jolmigt.

Mamma sockrade den och försökte lura i mig

den på det viset. Nu har jag vuxit till mig och jag uppskattar den verkligen – inte minst för dess sköna krämighet. Den är vår tids majonnäs.



Potatissallad med västerbottensost – Den här är god! Jättegod. Västerbottensost har blivit en personlig svensk favorit, ibland till och med en vassare ost än parmesan tycker jag – och det står jag för.



Grillade kycklingsknyten på spett – Den lufttorkade skinkans sälla trivs mycket bra tillsammans med kycklingens milda smak. Salvia är en lite underskattad krydda med en alldeles egen smak som passar fint till. Dessutom är den väldigt



lättodlad och med sina vackra blåviolettera blommor väl värd att ha i trädgården.



Rostade grönsaker – När man rostar grönsakerna bevaras alla smaker; de går liksom inåt och blir extra tydliga. Och det finns få saker som ändrar så mycket som just paprika när den rostar, den blir söt, mjäll och väldigt, väldigt god.

- Jag gillar inte den pillefjuttiga och nervösa maten när man står och petar med en pincett. Vräk i grejerna, bara / ERNST



Christinas Gästgiveri

ERVALLA GÅRD



Dessert:

Ernsts midsommartårta – Den här tårtan är obligatorisk på midsommar i vår familj. Vi brukar ta med den till byns gemensamma firande, så vi gör alltid mer än vi orkar äta själva. Tänk på att tårtan är ganska söt, så välj gärna syrliga bär.

Kaffe, te, varm choklad med socker, mjölk och honung.

- Livet är som en bouillabaisse – det blir inte bättre ju mer man vräker i. Till slut blir det bara en sörja. Det är bättre med några få bra ingredienser i taget / ERNST



Pris: Kick Off –

Sommar med ERNST 800:-/person

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



Drycker:

ERNST Sauvignon Blanc – det perfekta fiskvinet, krispigt fräsch. *Vinet uppvisar en härlig fräschör med inslag av päron, vita vinbär, örter och citronskal.*

Pris 220: -

Rött vin – ERNST Kirschsteigers utvalda från Toscana.

“Om druvorna, solen och jorden vore instrument är vinet musiken som uppstår”

Pris 220: -

ERNST Cider – Kryddig, söt smak med tydlig karaktär av kardemumma, inslag av äpplen. 33 cl. Pris 40: -

Lättöl och mineralvatten 33 cl. Pris 20: -

Starkcider och starköl specialanpassade smaker Pris 35–70: -

Likör, whisky och cognac 5 cl. Pris 60–70: -

Välkommen med beställning eller förfrågningar

Hälsar Er Festfixare Christina Jarl

