

BJÖRNHUVUD GÄSTGÅRD

Veckomeny

Meddela vid frukost om ni ämnar äta till kvällen (söndag beställs vid lördag frukost). Tider: 19.30 vid förrätt, 20.00 vid varmrätt. Pris två-rätters €30, tre-rätters €34 (förrätt €9, varmrätt €24, efterrätt €8). Vegetariskt alternativ finns.

Fredag

| | |
|-----------|---|
| Förrätt | Serranoskinka med melon och sherry |
| Varmrätt | Stekt gös- eller abborrfile med nypotatis och gårdens citronmajonäs med kapris och dill |
| Efterrätt | Citronfudgekaka med vispad grädd |

Lördag

| | |
|-----------|--|
| Förrätt | Gravad lax på äländskt svartbröd med gårdens dillsenap |
| Varmrätt | Ålänndsstyckad fläskkotlett med skogskantareller och citron, hasselbackspotatis och karamellierade körsbärstomater |
| Efterrätt | Skogsbärscocktail med krämig yoghurt och vit choklad |

Söndag

| | |
|-----------|--|
| Förrätt | Aura-ost på salladsbädd, päron, honung och valnötter |
| Varmrätt | Bouillabaisse med aioli |
| Efterrätt | Crème brûlée |

Måndag

| | |
|-----------|---|
| Förrätt | Italiensklagad Bolognese med spaghettoni |
| Varmrätt | Fläskfile med knaperstekt bacon och färsk salvia tillsammans med ljummen potatissallad. |
| Efterrätt | Rabarberkompott med yoghurtmousse |

Tisdag

| | |
|-----------|---|
| Förrätt | Färska pastakuddar med brynt salviasmör och parmesan |
| Varmrätt | Lax med ugnrostad vitlekspotatis, saltorkade tomater, parmesan och rucicola |
| Efterrätt | Tableroneparfait med hallon, maräng och chokladsås |

Onsdag

| | |
|-----------|---|
| Förrätt | Mozarella, tomat och basilika |
| Varmrätt | Dragonkyckling med rostad potatis, bönor och fransk senap |
| Efterrätt | Skogsbärscocktail med krämig yoghurt och vit choklad |

Torsdag

| | |
|-----------|---|
| Förrätt | Aura-ost på salladsbädd, päron, honung och valnötter |
| Varmrätt | Lammfärsbiffar med gårdens pesto, spenat och beriberi-ris |
| Efterrätt | Novemberträst av choklad med hartornscrème |