

Höstmeny à la carte

(med vinrekommendation)

Serveras tisdag - lördag

Förrätter

Crème Vichyssoise med sikrom, citronconfit och krutonger 14,-

(Arthur Metz, Cremant d'Alsace, brut, 2017 €44/11)

Rådjur, tranbärsarmelad, och krispig jordärtskocka 14,-

(Ruppertsberger, Pinot Noir, 2019, €45/12)

Tartar på saltbakad rödbeta med getost,
fläderkapsis och sherrysyrad schalottenlök 13,-

(Sancerre, Pierre Brevin, Sauvignon Blanc, 2018, €62/16)

Varmrätter

Halstrad gös med mandelpotatispure, rödvinssky,
rökt sidfläsk och svamp 33,-

(Chablis, Les Venerables, 2017, €55/15)

Höstlamm, bakad bog och stekt rygg med jordärtskocka,
timjansky och pommes boulangère 36,-

(Chateau Tour Bayard Montagne, Saint Emilion, 2015, €55/15)

Svamprisotto med spenat, arton månaders lagrad parmesan
och vintertryffel 29,-

(Mont Redon, Côtes-du-Rhône, 2018, €45/12)

Desserter

Havtornsbaroise med havtornssorbet och rostad havre 12,-

(Calvet Réserve du Ciron, Sauternes €8, 8 cl)

Grand Marniersufflé med citrussallad 13,-

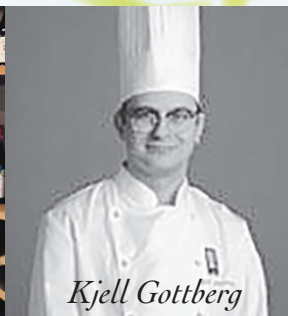
(Puklus Pincézset Tokaji €10, 8cl)

Ugnsbakat Äpple med vaniljglass 11,-

(Blandys Madeira, Santa Luzia €7, 8 cl)

**Välj tre valfria rätter (för-, varm- och efterrätt)
för endast 52,-**

Björnhofvda Gård



Kjell Gottberg

Afternoon Tea
18.10 • 15 o. 29.11 • 13.12

Mårten Gås
6, 7, 13 o. 14.11

Julbord
Tis-lör 27.11-19.12

Nyårsuppé
31.12