

MENY 1

Räk- & kräftsallad med ängsyradressing på tomattoast
Helstekt kalventrecoté med pernodsås & råstekt purjolökspotatis
Smultronpannacotta med marinerade skogsbär
395:-

MENY 2

Serranoskinka med färska fikon på bädd av italienska smaker
Halstrad gös med vermouthsås & baconlindad grönstäng sparris
Passionsfruktsparfait
390:-

MENY 3

Kantarellsoppa med rökt hjort & pepparrotscreme
Oxfile med hallonvinägersås & honungsglaserade höstprimörer
Gammaldags vaniljglass med varma hjortron & vispad grädde
425:-

MENY 4

Skaldjurssoppa med cognacs-creme fraiche & rotfruktsjulienne
Hästbrätens helstekta hjortytterfile med lätt sylig tranbärssås & kantarelltimbal
Vit chokladmousse med vanilj- & stjärnanismarinerad fruktsallad
425:-

MENY 6

Kräftsoppa med limecreme, sockerärtsjullienne och grissini
Grillad kalvfile med hummerbearnaise, serveras med Pommes Anna
Mangopannacotta med jordgubbssalsa och chokladflarn
425:-

MENY 7

Toast Hästbråten med rökt hjortkött, serveras med rårörda lingon
Halstrad röding med ängsyrasås, serveras med västerbottenduchesse
Ostkaka från Brostorp, serveras med grädde och hjortron
395:-

MENY 9

Varm kantarelltoast med parmachips och balsamicosirap
Stekt torskrygg med bacon, pepparrot & brynt smör, serveras med pressad potatis
Vaniljglass med äpple och kanelsås, serveras med Calvadosgrädde
405:-

MENY 10

Rökt Vätterröding med lime och basilikasås på salladsbädd
Grillad oxfilé med pepparsås á la Mullsjö, serveras med en svamp och ostpaj
Mintchokladmousse med cointreaumarinerade apelsinklyftor
425:-

BJÖRKHAGAS KLASSIKER

Toastskagen toppad med sikrom
Helstekt fläskfilé med kantarellsås
Gammaldags vaniljglass, serveras med varma hallon
395:-

För ovanstående menyförslag gäller att alla beställer samma meny eller minst fem personer om varje rätt.
Restaurangen är stängd söndagskvällar.

OBS! Endast förbeställning.

Varje helg serverar vi vår helgmeny som ni hittar på hemsidan under ”restaurang”
Menyn behöver inte förbeställas. Bord bokas via hemsidan, email eller på telefon