

Weekendpaket

WEEKEND

Möt våren ute hos oss på Lotsarna, Tullarna och Sjöfararnas ö. Boka in en weekend och njut av havet och klipporna.

Ta en långpromenad ute på Galterö när fåglarna sjunger som vackrast, träden och blommorna har de första spröda färgerna.

Boende, frukostbuffé samt middag på kvällen.

Pensionat Baggen 595:-p.p Gästrummen 750:- p.p

Gäller jan-april, sept-nov

TILL FOTS I SÖDRA SKÄRGÅRDEN

Vandra längs naturstigar och leder på Brännö och Galterö, genom idylliska områden och en del i mer karg skärgårdsnatur. Ta dig tid att utforska skärgården till fots, övernatta 2 nätter och få utflyktspaket samt karta, två frukostbufféer & två middagar.

Pris: Pensionat Baggen 1295:- p.p Gästrummen 1495:-p.p gäller mars-april

PÅSKWEEKEND

Fira påsken ute hos oss. I vårt påskpaket ingår kaffe och nybakat från vårt bageri, trerätters påskinspirerad middag med aperitif, boende samt frukostbuffé

Pris: Pensionat Baggen 750:- p.p Gästrummen 895:-

JULBORDSWEEKEND

Upplev advent där det är som vackrast.

Avnjut ett klassiskt julbord när klipporna klätt sig i vinterskrud.

Vi har tänt brasan, varmt glöggen och dukat upp julbordet med mycket inspiration från havet.

Boende med julbord, vissa med underhållning samt frukostbuffé

Pris: Pensionatet 895:-p.p Gästrummen 1050:-

SÖNDAGSMIDDAG MED ÖVERNATTNING

Lite lyx i vardagen? Kom ut till oss på söndagen och ta en stärkande promenad och avnjut en god middag på Vårdshuset. I priset ingår en trerätters söndagsmiddag, boende och frukost måndag morgon.

Pris: Pensionat Baggen 495:- p.p Gästrummen 595:-

Gäller jan-april, sept- nov.

Fler paket se hemsidan , www.brannovardshus.se

Meny / Menu



Brännö Vårdshus

Brännö är rikt på upplevelser

Brännö kallas också ”ön det sjunger om”. Vår stolthet, Lasse Dahlquist och hans härliga musik spelas ofta, inte minst på vår Lasse Dahlquistdag som firas första söndagen varje år. På Vårdshuset är det mycket musik flera gånger per månad året runt. På sommaren också i samband med våra grillkvällar på den stora uteserveringen-

Brännö Rundgång

En lördag i augusti. Vandra runt och stanna till i någon trädgård och lyssna på härlig musik. Underhållning även på Brännö Bryggga, under dagen även ,musik hos oss. Kvällen avslutas på Vårdshuset

Öloppet

Öloppet är en extremsporttävling första lördagen i augusti. I lag om två tävlar deltagarna genom att springa över och simma mellan 15 öar som utgör tävlingsbanan(4mil varav 5 km simning). Tävlingen går utmed öarnas gångstråk, stigar och vägar-Deltagarna är garanterade en naturupplevelse utöver det vanliga. 2015 kommer 600 lag att starta. Vi serverar frukost till de tävlande

Torsdagsdans på Brännö Bryggga

” En gammal och kär tradition”

Varje Torsdag under sommaren är det dans till levande musik på bryggan, missa heller inte den fantastiska solnedgången över Vinga! Kvällen avslutas med fortsatt musik hos oss.

Julvandring

Andra Söndagen i Advent har Brännö sin egen Julmarknad, fast vi vandrar mellan försäljningstånden.

Keramik, konstverk, honung, Skärgårdslamm- päls och ull mm mm
Gör ett stopp på Vårdshuset och avnjut en Sill & Julbuffé som står uppdukad under dagen. Underhållning under dagen

För fler evenemang se

www.brannovardshus.se

Vinlista

Champagne & Mousserande

Möet & Chandon Brut Impérial, Frankrike	725:-
Rodestiu Brut Cava Spanien	370:-
Freixnet Cordon Negro, Cava , Spanien	380:-
Freixnet Cordon Negro, Cava, Spanien	20 cl 99:-
Mionetto Prosecco D.O.C Treviso	395:-
Mionetto Spumante Rosé	375:-

Vita Viner

Christmann Riesling Trocken,Tyskland <i>ekologiskt</i>	455:-
Chablis, Saint Martin, Laroche, Frankrike	470:-
Chardonnay, Saint Martin, Laroche, Frankrike	485:-
Casal di Serra, Verdicchio, Ronchi, Italien	370:-
Jacob´s Creek Reserve Chardonnay, Australien	115:-/ 470:-
Santa Carolina Reserva, Sauvignon Blanc	360:-
Husets vin	65:- / 289:-

Röda Viner

Tommasi Amarone, della Valpolicella Classico, Italien	599:-
Bourgogne Rouge, Pinot Noir, Laboure-Roi Frankrike	370:-
Chateau de Seguin, Bordeaux, Frankrike	380:-
Callia Magna Shiraz, Argentina <i>ekologiskt</i>	395:-
Rocca Delle Macie, Chianti classico, Italien	445:-
Margues de Arienzos Reserva, Rioja, Spanien	99:-/ 395:-
Fetzer Valley Zinfandel, USA	435:-
Husets vin	65:- / 289:-

Rose Vin

Callia Alta Rosé Shiraz, Argentina, <i>ekologiskt</i>	340:-
Husets rosé vin	65:-/289:-

Förrätt / Starter

Toast Skagen 129:-

Räkor, löjrom, dill, majonäs, dill, citron, toastbröd

Toast Skagen, shrimp, roe, dill, mayonnaise, lemon, toast bread

Dryckesrekommendation:

Christmann, Reisling, Trocken, Tyskland, ekologiskt flaska 455:-

S.O.S 109:-

Butter, cheese and Herring

Dryckesrekommendation:

BrännÖl 85:- & Brännö snaps 5 cl 99:-

Fisk & Skaldjursoppa, aioli och vitlöksbröd

Fish and seafood soup, aioli and garlic bread 125:-

Dryckesrekommendation:

Chablis, Saint Martin, Laroche, Frankrike flaska 470:-

Varmrätter / Main course

Fisk & Skaldjursoppa, aioli och vitlöksbröd 168.-

Fish and seafood soup, aioli, garlic bread

Dryckesrekommendation:

Chablis, Saint Martin, Laroche, Frankrike, flaska 470:-

Brödstekt Torskrygg, brynt smör, kapris, svamp, mandelpotatispuré 185:-

Bread fried Cod loin, brown butter, capers, mushroom, potato puree

Dryckesrekommendation: Jacobs Creek Reserve Chardonnay, Australien

115:-/ 445:-

Pepparstek med grönpepparsås, mix av cocktailtomat, rödlök, basilika, vitlök
samt duchesspotatis 229:-

*Pepper steak with green peppercorn sauce, mix of cocktail tomato, red onion,
basil, garlic and potato duchess*

Dryckesrekommendation: Margues de Arienzos Reserva, Rioja, Spanien

99:-/395:-

Vegetariska canneloni fyllda med rostad blomkål, valnötter, ricotta samt getost
med körsbärstomatsås 155:-

*Vegetarian cannelloni, filled with roasted cauliflower, walnut's, ricotta,
goat cheese and a cherry tomato sauce*

Dryckesrekommendation: Rocca Delle Macie, Chianti classico, Italien 445:-

Dessert

Yoghurtcheescake, färsk frukt och halloncoulis 95:-

Yoghurtcheescake fresh fruit, raspberry coulis

Dryckesrekommendation:

Muscatel de Setúbal, Portugal glas 65:-/flaska 395:-

Friterad Camembert, persilja och hjortronsylt 109:-

Deep-fried Camembert, parsley and cloudberry

Dryckesrekommendation:

Prince de Saint-Aubin, Sauternes, Frankrike, glas 85:-/flaska 495:-

Tre små Tryfflar 45:-

Three small truffles

Barn Meny

Children's menu

Minihamburgare med pommes 95:-

Minihamburger with fries

Fiskgratäng 95:-

Fishgratin

Pannkaka, (ekologisk), grädde samt jordgubbsglass 55:-

Pancakes, whipped cream and strawberry ice cream



Värdshusets klassiker

Fiskgratäng 179:-

Fish gratin

~ ~ ~ ~ ~

“Moules Frites” 145:-

Västkust blåmusslor, färska pommes och aioli

*”Moules frites” west coast blue mussels, homemade french
fries and aioli*

~ ~ ~ ~ ~

Räkmacka 169:-

med handskalade räkor, majonnäs, hemgjort

mörkt bröd, citron, ägg samt dill

*Scrimp sandwich, mayonnaise, whole grain bread, lemon, egg
and dill*



Något gott under tiden vi lagar maten

Freixnet Cordon Negro, Cava, Spanien
20 cl 99:-

~~~~~

Ricard Pastis de Marseille 88:-

Limoncello di capri 88:-

Campari /soda /juice 109:-

Dry Martini 109:-

~~~~~

Malt whisky

Laphroaig, Oban, Talisker, Bowmore
116:-

Irish whiskey

Tullamore Dew, Jameson, Bushmills
92:-

