

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

BAKAD ROTSELLERI

Rökt sojamajonnäs, saltrostat mandel,
kålrotsgari, picklat äpple och komprimerad
kålrambi 185 kr

SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA

Bakad brysselkål, citronemulsion, färsk
tryffel och skånsk grana 205 kr

TATAKI PÅ RYGGBIFF

Svart vitlöksemulsion, picklade rödbetor,
sesamrostad panko, grönkål och purjolök 195 kr



VINPAKET

2-RÄTTERS 290 kr

3-RÄTTERS 395 kr



FÖLJ OSS FÖR ATT TA DEL AV VÅRA NYHETER
ELLER TA ETT FOTO OCH TAGGA OSS!

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

VARMRÄTTER

HÄLLEFLUNDRA

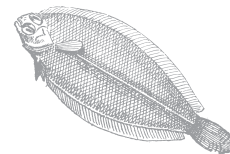
Beurre blanc, forellrom och arenkhakaviar,
potatishashbrown, äpplepicklad silverlök
och anjovissnö 375 kr

RÖDTUNGA

Blomkålskräm med miso, citrongelé,
musselsås med sockertång, citroninlagd
svamp och friterad ostronskivling 355 kr

HJORTROSTBIFF

Sötpotatiskräm med rostad vitlök, 'nduja-sky,
morotsmaräng och dragonmarinerad kål 355 kr



DESSERT

KARAMELLPANNACOTTA

Misoglass, blodapelsin och rostad kryddkaka 125 kr

ROSTAD BJÖRNBÄRSGLASS

Björnbärssirap med tonka, fryst choklad-
mousse, mandelkaka och lakritsmaräng 125 kr

BAKAT ÄPPLE

Kokosglass, kokoschips, citronkräm
och drömmar 125 kr

DAGENS TRYFFEL 45 kr/st

DAGENS OST 115 kr



Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA CARTE

STARTERS

BAKED CELERIAC

Smoked soy mayonnaise, salt roasted almonds, rutabaga with ginger, pickled apple and compressed kohlrabi..... SEK 185

BUTTER FRIED SCALLOP

Baked brussels sprouts, lemon emulsion, fresh truffle and Skåne grana..... SEK 205

TATAKI ON SIRLOIN STEAK

Black garlic emulsion, pickled beets, sesame roasted panko, kale and leeks SEK 195



WINE PAIRING MENU

2 GLASSES SEK 290

3 GLASSES SEK 395



FOLLOW US TO SEE WHAT'S NEW
OR TAKE A PICTURE AND TAG US!

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

MAIN COURSE

HALIBUT

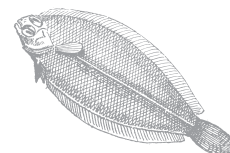
Beurre blanc, trout roe and arenkha caviar, potato hashbrown, apple pickled silver onion and anchovy snow..... SEK 375

DOVER SOLE

Cauliflower cream with miso, lemon jelly, mussel sauce with sugar kelp, lemon pickled mushrooms and deep fried oyster mushrooms..... SEK 355

VENISON ROAST BEEF

Sweet potato cream with roasted garlic, 'nduja sauce, carrot meringue and tarragon marinated cabbage..... SEK 355



DESSERT

CARAMEL PANNACOTTA

Miso ice cream, blood orange and roasted spiced cake SEK 125

ROASTED BLACKBERRY ICE CREAM

Blackberry syrup with tonka, frozen chocolate mousse, almond cake and liquorice meringue SEK 125

BAKED APPLE

Coconut ice cream, coconut chips, lemon cream and cookie crumble SEK 125

TODAY'S TRUFFLE SEK 45/pcs

TODAY'S CHEESE.....SEK 115



Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!