

À LA G* CARTE

FÖRRÄTTER

CARPACCIO PÅ SKREITORSK

Gravad grapefrukt, rökt sojamajonnäs, rödlöksgelé, svarvad kålrabbi, sockertång och nuoc cham 215 kr

OXTARTAR

Saltbakad gulbeta, picklad beta, kapris, riven äggula, lökkryddad krispig potatis och grönpepparemulsion 205 kr

LÖJROM

Jordärtskocksemulsion, potatisterrine, picklad lök, yuzukräm och kålrabbi 225 kr



VINPAKET

2-RÄTTERS 290 kr
3-RÄTTERS 395 kr



TILL DE YNGSTA GÄSTERNA serverar vi alla varmrätter som halvportion, alternativt fish & chips. Pannkakor och glass till efterrätt.

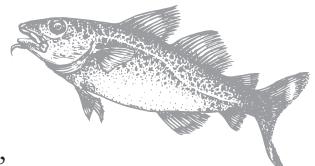
**FÖLJ OSS FÖR ATT TA DEL AV VÅRA NYHETER
ELLER TA ETT FOTO OCH TAGGA OSS!**

[f/gullmarsstrand](#) [@gullmarsstrand_hotell](#)

VARMRÄTTER

TORSKRYGG

Citronbeurre blanc, svartkålskräm, potatisfondant, skånsk grana och vintergrönsaker 345 kr



SMÖRSTEKT GÖS

Tångcidersås, dashikokt fänkål, forellrom, persiljerotskräm och friterad persiljerot 355 kr

KALVROSTBIFF

Kryddsky, dragonmarinerad kål, sojastekt svartrot, picklad kålrot, friterad ostronskvilng och jordärtskocksmajonnäs 335 kr

DESSERT



BAKAD CHOKLADKRÄM

Lingonkompott, chokladsablé, smetanasorbet, lingonpapper och atsina 125 kr

ÄPPELGASS

Rosmarininkokt äpple, mascarponekräm, salt karamell och kolacrumble 125 kr

CLEMENTIN OCH YOGHURTGLASS

Limoncellogelé, mandelbiskvi, marshmallows, timutpeppar och italiensk maräng 125 kr

DAGENS TRYFFEL 45 kr/st

DAGENS OST 115 kr

Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA G* CARTE

STARTERS

CARPACCIO OF COD

Gravad grapefruit, smoked soy mayonnaise, red onion jelly, kohlrabi, sugar kelp and nuoc cham SEK 215

BEEF TARTARE

Salt-baked yellow beetroot, pickled beetroot, capers, grated egg yolk, onion-spiced crispy potatoes and green pepper emulsion SEK 205

VENDACE ROE

Jerusalem artichoke emulsion, potato terrine, pickled onion, yuzu cream and kohlrabi SEK 225



WINE PAIRING MENU

2 GLASSES SEK 290

3 GLASSES SEK 395



FOR OUR YOUNGEST GUESTS, we serve all main courses as half portions, or alternatively fish & chips. Pancakes and ice cream for dessert.

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

MAIN COURSE



COD LOIN

Lemon beurre blanc, black cabbage cream, potato fondant, Swedish grana and winter vegetables SEK 345

BUTTER-FRIED PIKE PERCH

Seaweed cider sauce, dashi-cooked fennel, trout roe, parsley root cream and fried parsley root SEK 355

VEAL ROAST BEEF

Spiced gravy, tarragon marinated cabbage, soy-fried black salsify, pickled turnip, deep-fried oyster mushrooms and Jerusalem artichoke mayonnaise SEK 335

DESSERT



BAKED CHOCOLATE CREAM

Lingonberry compote, chocolate sablé, smetana sorbet, lingonberry paper and atsina... SEK 125

APPLE ICE CREAM

Rosemary-infused apple, mascarpone cream, salted caramel and caramel crumble SEK 125

CLEMENTINE AND YOGURT ICE CREAM

Limoncello jelly, almond biscuit, marshmallows, timut pepper and Italian meringue SEK 125

TODAY'S TRUFFLE SEK 45/pcs

TODAY'S CHEESE SEK 115