

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

GRAVAD VIT SPARRIS

Picklad rabarber, brynt smöremulsion, kavring, friterad syltlök, brynt smörpulver och blomsterströssel..... 205 kr

CITRONGRAVAD PILGRIMSMUSSLA

Hyvlad grön sparris, tomatgelé, saltrostat mandel, misoemulsion, vårlök och picklad grön tomat..... 215 kr

EGENSALTAD STENBITSROM

Kroketter, smetanaskum, isad silverlök, picklad kålrabbi, dill och sockertång..... 195 kr



VINPAKET

2-RÄTTERS 290 kr

3-RÄTTERS 395 kr



TILL DE YNGSTA GÄSTERNA serverar vi alla varm-rätter 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!**

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

VARMRÄTTER

TORSKRYGG

Kycklingmajonnäs, ramslökssås, picklade och saltbakade betor, croissantflarn och riven Skånsk grana..... 365 kr



RÖDTUNGA

Sotad spetskål med vitlök, smörad sockertångssås, forellrom, kvitteninlagd fänkål och dashikokt fänkål 355 kr

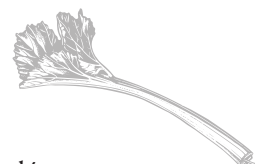
KALVROSTBIFF

Jordärtskockskräm, friterad jordärtskocka, vinägersky och vårmör 355 kr

DESSERT

INKOKT RABARBER

Smetanasorbet, mandelbiskvi, rabarbergelé, spansk körvel och stekt rödbetschoklad 125 kr



BRYNT SMÖR OCH MJÖLKCHOKLADKRÄM

Rostad jordgubbsglass, pistageamaretti, nougatine, smörpulver och sablé 125 kr

CITRONGRÄS- OCH KOKOSPANNACOTTA

Passionsfruktsglass, chiliinkokt ananas, kokoschips, rispapper och atsina 125 kr

DAGENS TRYFFEL 45 kr/st

DAGENS OST 115 kr

Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA CARTE

STARTERS

CURED WHITE ASPARAGUS

Pickled rhubarb, browned butter emulsion, bread crisp, fried pickled onions, browned butter powder and flower sprinkles..... SEK 205

LEMON-CURED SCALLOP

Green asparagus, tomato jelly, salt-roasted almond, miso emulsion, spring onion and pickled green tomato..... SEK 215

SALTED LUMPFISH ROE

Croquettes, smetana foam, iced silver onion, pickled kohlrabi, dill and sugarkelp..... SEK 195



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!**

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

MAIN COURSE

COD BACK

Chicken mayonnaise, wild garlic sauce, pickled and salt-baked beets, croissant flarn and grated Skånsk grana..... SEK 365



DOVER SOLE

Sauteed cabbage with garlic, buttered sugar kelp sauce, trout roe, quince pickled fennel and dashi fennel..... SEK 355

VEAL ROAST BEEF

Jerusalem artichoke cream, green asparagus, fried Jerusalem artichoke, vinegar sauce and herb butter..... SEK 355

DESSERT

BAKED RHUBARB

Smetana sorbet, almond biscuit, rhubarb jelly, Spanish chervil and fried beetroot chocolate..... SEK 125



BROWNED BUTTER AND MILK CHOCOLATE CREAM

Roasted strawberry ice cream, pistachio amaretti-nougatine, butter powder and sablé SEK 125

LEMONGRASS AND COCONUT PANNACOTTA

Passion fruit ice cream, chili cooked pineapple, coconut chips, rice paper and tagetes..... SEK 125

TODAY'S TRUFFLESEK 45/pcs

TODAY'S CHEESE.....SEK 115

Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!