

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

SMÖRSTEKTA KANTARELLER

Majs, ostkräm, levain, krondillspicklad lök och prästost 205 kr

TONFISKTARTAR

Jalapeñomajonnäs, syrad gurka, sojapapioka, räkchips och krasse 215 kr

RÖKT RYGGBIFF

Sojamajonnäs, inkokta päron, jalapeñopicklad silverlök, ostronskivling och furikake 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!**

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

VARMRÄTTER

BRÖDBAKAD RÖDTUNGA

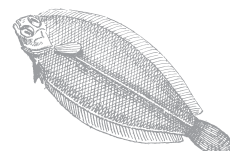
Havtorn- och saffranssky, 'nduja, tomat, dashikokt fänkål och friterad purjolök 345 kr

SMÖRSTEKT TORSKRYGG

Broccolikräm, musselsås, jalapeño-emulsion, friterade blåmusslor, hyvlad broccoli och persilja 365 kr

KALVINNANLÅR

Kryddig morotskräm, sötsyrlig rödvinssås, picklad morot, smörstekt morot och dillolja 335 kr



DESSERT

HAVTORN OCH YOGHURTGLOSS

Inkokta havtorn, havtornscremeaux, sablé och stekt vit choklad 135 kr

VANILJGLASS

Hasselnöt- och bryntsmörkaka, saltrostade hasselnötter, inkokt äpple och olivoljekaramell 135 kr

HALLONPANNACOTTA

Mandelkaka, yuzugelé, hallonglass, mandelflarn och brynt smör 135 kr

DAGENS OST 125 kr

DAGENS TRYFFEL 45 kr/st



Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA CARTE

STARTERS

BUTTER FRIED CHANTERELLES

Corn, cheese cream, levain, crown dill
pickled onions and aged cheese..... SEK 205

TUNA TARTARE

Jalapeño mayonnaise, pickled cucumber,
soy tapioca, shrimp chips and cress SEK 215

SMOKED SIRLOIN STEAK

Soy mayonnaise, poached pears, jalapeño
pickled silver onions, oyster mushrooms
and furikake..... SEK 225



WINE PAIRING MENU

2 GLASSES SEK 290

3 GLASSES SEK 395

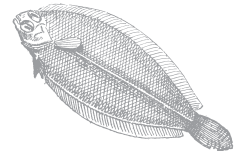


FOR OUR YOUNGEST GUESTS, we serve all main courses as half portions, or alternatively fish & chips. Pancakes and ice cream for dessert.

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

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

MAIN COURSE



BREAD BAKED LEMON SOLE

Sea buckthorn and saffron gravy,
'nduja, tomato, dashi cooked fennel
and deep-fried leek SEK 345

BUTTER FRIED COD LOIN

Broccoli cream, mussel sauce, jalapeño
emulsion, deep-fried mussels, shaved
broccoli and parsley..... SEK 365

ROAST BEEF OF VEAL

Spicy carrot cream, sweet and sour red
wine sauce, pickled carrot, butter fried
carrot and dill oil SEK 355

DESSERT



SEA BUCKTHORN AND YOGURT ICE CREAM

Cooked sea buckthorn, sea buckthorn
cremeaux, sablé and fried white chocolate SEK 135

VANILLA ICE CREAM

Hazelnut and brown butter cake, salt
roasted hazelnuts, cooked apple and olive
oil caramel..... SEK 135

RASPBERRY PANNA COTTA

Almond cake, yuzu jelly, raspberry ice
cream, almond flan and browned butter SEK 135

TODAY'S CHEESE.....SEK 125

TODAY'S TRUFFLE.....SEK 45/pcs

Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!