

À LA **G*** CARTE

FÖRRÄTTER

OSTKRÄM

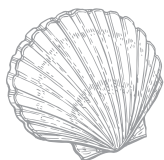
Säsongens svamp, rostad pumpa, picklad lök och levain..... 205 kr

PILGRIMSMUSSLA

Krispig potatis, hummeraioli, jalapeño-picklad tomat, tomatvatten och örtolja..... 215 kr

KALVTARTAR

Jordärtskocksemulsion, dragonmajonnäs, friterad jordärtskocka, syrat äpple och isad silverlök..... 225 kr



VINPAKET

2-RÄTTERS 290 kr

3-RÄTTERS 395 kr

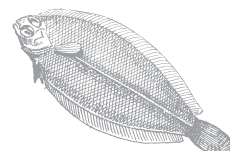


TILL DE YNGSTA GÄSTERNA serverar vi alla varmrätter som halvportion, alternativt hamburgare. Pannkakor och glass till efterrätt.

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

/gullmarsstrand @gullmarsstrand_hotell

VARMRÄTTER



RÖDTUNGA

Confiterade tomater, havtorn- och saffranssky, hummersmör, dashikokt fänkål och krondills-picklad zucchini..... 355 kr

SMÖRSTEKT TORSK

Jordärtskockskräm, musselsås, saltrostad mandel, ragu på kronärtskocka, trattkantareller, spenat och gravad citron..... 365 kr

TENDERSTRIP

Pumpakräm, pistage, lökglaserad spetskål, picklad pumpa och vinägersky med nduja..... 345 kr

DESSERT



BJÖRNBÄRSGLASS

Sirap, brynt smör och mjölkchokladmousse, tonkapannacotta och croissant..... 135 kr

MANDELPANNACOTTA

Ingefärspäron, rostad mandelmassa, vaniljglass och kryddflarn..... 135 kr

CHOKLADSORBET

Nammelakka, mascarponekräm, kaffemaräng och lingonpapper 135 kr

DAGENS OST 125 kr

DAGENS TRYFFEL 45 kr/st

Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA CARTE

STARTERS

CHEESE EMULSION

Seasonal mushrooms, roasted pumpkin, pickled onions, and levain bread SEK 205

SCALLOP

Crispy potatoes, lobster aioli, jalapeño-pickled tomatoes, tomato water, and herb oil..... SEK 215

VEAL TARTARE

Jerusalem artichoke emulsion, tarragon mayonnaise, fried Jerusalem artichoke, pickled apple, and iced silver onion SEK 225



WINE PAIRING MENU

2 GLASSES SEK 290

3 GLASSES SEK 395

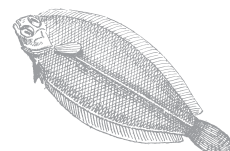


FOR OUR YOUNGEST GUESTS, we serve all main courses as half portions, or alternatively burgers. Pancakes and ice cream for dessert.

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

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

MAIN COURSE



DOVER SOLE

Confit tomatoes, sea buckthorn and saffron jus, lobster butter, dashi-braised fennel, and crown dill pickled zucchini..... SEK 355

BUTTER FRIED COD

Jerusalem artichoke purée, mussel sauce, salt-roasted almonds, artichoke ragout, chanterelles, spinach, and cured lemon..... SEK 365

TENDERSTRIP

Pumpkin purée, pistachios, onion-glazed pointed cabbage, pickled pumpkin, and nduja vinegar jus..... SEK 345

DESSERT



BLACKBERRY ICE CREAM

Syrup, browned butter and milk chocolate mousse, tonka bean panna cotta, and croissant..... SEK 135

ALMOND PANNA COTTA

Ginger pears, roasted almond paste, vanilla ice cream, and spiced crisp..... SEK 135

CHOCOLATE SORBET

Nammelakka, mascarpone cream, coffee meringue, and lingonberry paper SEK 135

TODAY'S CHEESE.....SEK 125

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

Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!