

À LA **G*** CARTE



FÖRRÄTTER

GRAVAD LAX

Med gouchogaru och rosépeppar, vinägerkokt lök, skaldjursolja, kanderad chili och apelsinkokt fänkål 215 kr

LÖJROM

Med jordärtskocka- och sveciaostkräm, syrad lök, jordärtskockchips, picklad potatis och brödfärn 225 kr

BAKAD ROTSELLERI

Med rökt sojamajonnäs, saltrostad mandel, kålrotsgari, picklat äpple och grönkålschips 205 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

HÄLLEFLUNDRA

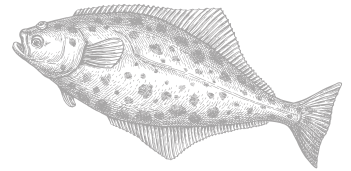
Med brysselkål, picklat äpple, sandefjord, dillolja, saffransolja, svartkålschips och hashbrown 365 kr

SMÖRSTECT LÅNGARYGG

Med havsgrädde, dillinlagd kronärtskocka, jalapeñoemulsion, vitlöksbakad kål och krokett 355 kr

TENDERSTRIP

Med glacerade betor med björnbär, calvados-sky, lökkräm, sotad lök och rökt äpple 345 kr



DESSERT

CLEMENTINGLASS

Med posset på citron och blodapelsin, chilikokt citrus, lakritscrumble, brynt smörpulver, macaron och vaniljskum 135 kr



SAFFRANGLASS

Med pistageamaretti, pärongelé, rostad vit choklad och hasselnötscrumble, vit chokladcremaux och rispapper 145 kr

MJÖLKCHOKLADPANNACOTTA

Med sablé, lingonglass, nougatine med kanel, inkokta lingon och maräng 135 kr

DAGENS OST 125 kr

DAGENS TRYFFEL 45 kr/st

Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA **G*** CARTE

STARTERS

GRAVLAX

With gouchogaru and rosé pepper, vinegar-cooked onions, shellfish oil, candied chili and orange-pickled fennel..... SEK 215

VENDACE ROE

With Jerusalem artichoke and Svecia cheese cream, pickled onions, Jerusalem artichoke chips, pickled potatoes and bread chips..... SEK 225

BAKED CELERIAC

With smoked soy mayonnaise, salt-roasted almonds, turnip gari, pickled apple and kale chips..... SEK 205



WINE PAIRING MENU

2 GLASSES SEK 290
3 GLASSES SEK 395

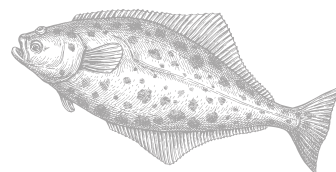


FOR OUR YOUNGEST GUESTS, we serve all main courses as half portions, or alternatively burgers. Pancakes and ice cream for dessert.

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

f /gullmarsstrand **@** @gullmarsstrand_hotell

MAIN COURSE



HALIBUT

With Brussels sprouts, pickled apple, "Sandefjord" sauce, dill oil, saffron oil, black cabbage chips and hashbrown..... SEK 365

BUTTER-FRIED LING

With roasted shellfish sauce, dill-pickled artichoke, jalapeño emulsion, garlic-baked cabbage and croquette SEK 355

TENDERSTRIP

With glazed beets with blackberries, calvados sauce, onion cream, charred onions and smoked apple..... SEK 345

DESSERT



CLEMENTINE ICE CREAM

With lemon and blood orange posset, chili-cooked citrus, licorice crumble, browned butter powder, macaron and vanilla foam SEK 135

SAFFRON ICE CREAM

With pistachio amaretti, pear jelly, roasted white chocolate and hazelnut crumble, white chocolate cremeaux and rice paper SEK 145

MILK CHOCOLATE PANNA COTTA

With sablé, lingonberry ice cream, nougatine with cinnamon, lingonberries and meringue SEK 135

TODAY'S CHEESE.....SEK 125

TODAY'S TRUFFLESEK 45/pcs

Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!