

À LA **G*** CARTE

FÖRRÄTTER

GRAVAD OCH SOTAD REGNBÅGE

Med forellrom, ingefärspicklad kålrot, brynt sojasmör, päron, kadayfi med rökt sockertång, krasse 215 kr

SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA

Med kräm på räka och pilgrimsmussla, kräftskum, röda grönsaker, picklad blomkål, brödfärn 225 kr

BAKAD JORDÄRTSKOCKA

Med chips, inlagd jordärtskocka, emulsion, rökt miso-majonnäs, saltrostad mandel, rivet persiljesmör, smörpulver 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



TORSK

friterad torsckind, kronärtskockskräms, grillad purjolök, musselsås, tomat, oliver, purjolökssot 365 kr

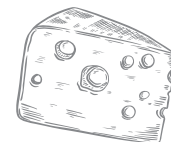
SMÖRSTEKT LÅNGA

Med marinerad kål, jalapenoemulsion, skånsk grana, friterad ostronskivling, bakad lök, forellrom, brynt schalottenlökssås 355 kr

SHOULDER STEAK

Med kålrabbi, n´dujakräm, picklad endive, svart vitlöksemulsion, n´dujacrust, rosmarin, gravad citrus, broccoli 345 kr

DESSERT



FÄRSKOSTGLASS

Med punsch, karamelliserad äppelterriner, brynt smörkaka med hasselnötter, rosenkvittengelé, äpple i gatkamomillsirap 145 kr

MJÖLKCHOKLADPANNACOTTA

Med passionsfruktsglass, nougatine, sablé, maräng 135 kr

SESAMGLASS

Med dulce de leche med miso, kolacrumble, yuzukräm, karamelliserade sesamfrön 135 kr

DAGENS OST 125 kr

DAGENS TRYFFEL 45 kr/st

Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA CARTE

STARTERS

SEARED AND SMOKED RAINBOW TROUT

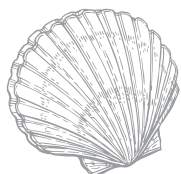
With trout roe, ginger pickled turnip, browned soy butter, pear, kataifi with smoked sugar kelp, watercress..... SEK 215

BUTTER FRIED SCALLOP

With cream of shrimp and scallop, crayfish foam, red vegetables, pickled cauliflower, bread chips..... SEK 225

BAKED JERUSALEM ARTICHOKE

With chips, pickled Jerusalem artichoke, emulsion, smoked miso mayonnaise, salt roasted almonds, grated parsley butter, butter powder..... 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!**

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

MAIN COURSE



COD

With deep-fried cod cheek, artichoke cream, grilled leek, mussel sauce, tomato, olives, leek powder..... SEK 365

BUTTER-FRIED LING

With marinated cabbage, jalapeno emulsion, grana cheese from Skåne, deep fried oyster mushroom, baked onion, trout roe, browned scallion sauce SEK 355

SHOULDER STEAK

With kohlrabi, n´duja cream, pickled endive, black garlic emulsion, n´duja crust, rosemary, cured citrus, broccoli..... SEK 345

DESSERT



CREAM CHEESE ICE CREAM

With Swedish punch, caramelized apple terrine, browned butter cake with hazelnuts, rose uince jelly, apple in chamomile syrup..... SEK 145

MILK CHOCOLATE PANNA COTTA

With passion fruit ice cream, nougatine, sablé, meringue..... SEK 135

SESAME ICE CREAM

With dulce de leche with miso, cookie crumble, yuzu cream, caramelized sesame seeds..... SEK 135

TODAY'S CHEESE.....SEK 125

TODAY'S TRUFFLESEK 45/pcs

Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!