

À LA **G*** CARTE



FÖRRÄTTER

KALVTARTAR

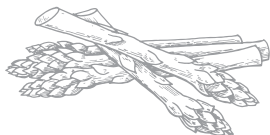
Med citronmarinerad schalottenlök, bacon strössel, kapriskräm, krispig potatis och persilja..... 215 kr

GRAVAD OCH GRILLAD VIT SPARRIS

Med citronkokt lök, purjolökssot, picklad grön tomat, saltrostad mandel, grottost och kycklingmajonnäs..... 225 kr

GRAVAD KOLJA

Med pepparrotsgräde, rädisor, arenka-kaviar, vinägergurka och dillolja. 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



HALSTRAD TORSK

Med chorizocrust, choroemulsion, rostad fänkål, syrad fänkål, bakad tomat, ängsyra, sandefjordsås och spenat..... 365 kr

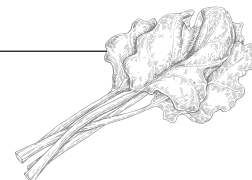
RÖDTUNGA

Med blåmussvelouté med miso, ragu på sparris och musslor, egensaltad stenbitsrom och ramlöksemulsion..... 355 kr

KALV

Med rostad morotskräm, kryddsky, ättiksgelé, morot, fänkål, dill och kalvragu..... 345 kr

DESSERT



SALT KARAMELLKRÄM

Med Granny Smith-glass, brynt smörkaka, inkokt äpple och bubu arare..... 145 kr

BAKAD RABARBER

Med örtsorbet, drömmar, smetanaskum och matchamaräng..... 145 kr

BANANGLASS

Med med brynt smör, sablé, crèmeux, brûlécroissant och maräng..... 135 kr

DAGENS OST..... 125 kr

DAGENS TRYFFEL..... 45 kr/st

Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA **G*** CARTE



STARTERS

VEAL TARTARE

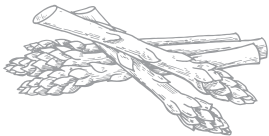
With Lemon-marinated shallots, bacon crumble, caper cream, crispy potatoes and parsley SEK 215

CURED AND GRILLED WHITE ASPARAGUS

With Lemon-cooked onion, leek ash, pickled green tomato, salt-roasted almonds, cave-aged cheese and chicken mayonnaise SEK 225

CURED HADDOCK

With Horseradish cream, radish, arenkha caviar, pickled cucumber and dill oil 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 COURSES



BUTTER-SEARED COD

With chorizo crust, chorizo emulsion, roasted fennel, pickled fennel, baked tomato, sorrel, Sandefjord sauce and spinach SEK 365

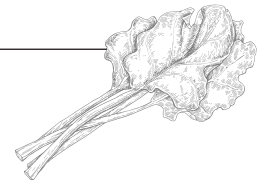
RED SOLE

With blue mussel velouté with miso, asparagus and mussel ragout, house-cured lumpfish roe and wild garlic emulsion SEK 355

VEAL

With roasted carrot cream, spiced jus, vinegar jelly, carrot, fennel, dill and veal ragout SEK 345

DESSERTS



SALTED CARAMEL CREAM

With Granny Smith apple ice cream, browned butter cake, poached apple and bubu arare SEK 135

BAKED RHUBARB

With herb sorbet, crushed cookies, smetana foam and matcha meringue SEK 145

BANANA ICE CREAM WITH BROWNED BUTTER

With sablé, crèmeux, brûléed croissant and meringue SEK 135

TODAY'S CHEESE SEK 125

TODAY'S TRUFFLE SEK 45/pcs

Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!