

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA

Med jordärtskocksemulsion, dillmajonnäs, hallon, jordärtskockschips och dill 205 kr

KALIXLÖJROM

Med hashbrown, picklad lök, smetana, gurka, friterad lök och dill 245 kr

MUSSELSOPPA

Pilgrims mussla, spritärtor, blåmussla, dillolja och krispig potatis 225 kr



VINPAKET

2-RÄTTERS 310 kr

3-RÄTTERS 415 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

Med jalapeñoskokt rabarber, gröna potatiships, karamelliserad buntlök, pistage, beurre blanc med miso och marinerad spetskål 355 kr

BAKAD LÅNGA

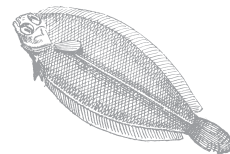
Med sellerikål, grillade sommarbönor, forellrom, smörsås, örter och blad 365 kr

TENDERSTRIP

Med lättrökta sommarbetor, ängsyrsemulsion, zucchini, vinägersky och ndujacrust 345 kr

GRILLAD SOMMARKÅL

Med beurre blanc med miso, pistage, jalapeñoskokt rabarber, grillade sommarbönor och hashbrown 295 kr



DESSERT

CITRONPANNACOTTA

Med gin- och gurksorbet, stekt vit choklad, drömmar och rispapper med matcha 145 kr

JORDGUBBSORDET

Med rabarber- och bärkompott, kanderade mandlar med kardemumma, färskostskum och hallonpulver 145 kr

MJÖLKCHOKLADMUSSE

Med brynt smör, svart vinbärsglass, pistage-amaretti, smörpulver och sablé 145 kr

GROTTOST

Med rabarberkompott och havsknäcke 145 kr

HAVTORNSTRYFFEL 45 kr/st



Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA CARTE

STARTERS

DEEP-FRIED JERUSALEM ARTICHOKE

With Jerusalem artichoke emulsion, dill mayonnaise, raspberries, Jerusalem artichoke chips and dill SEK 205

KALIX VENDACE ROE

With hashbrown, pickled onion, smetana, cucumber, deep-fried onion and dill SEK 245

MUSSEL SOUP

Scallop, snow peas, blue mussel, dill oil and crispy potatoes SEK 225



WINE PAIRING MENU

2 GLASSES SEK 310

3 GLASSES SEK 415



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

DOVER SOLE

With jalapeño-cooked rhubarb, green potato chips, caramelized spring onion, pistachio, miso beurre blanc and marinated pointed cabbage SEK 355

BAKED LING

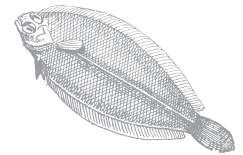
With pak choi, grilled summer beans, trout roe, butter sauce, herbs and greens SEK 365

TENDER STRIP

With lightly smoked summer beets, sorrel emulsion, zucchini, vinegar jus, and nduja crust SEK 345

GRILLED SUMMER CABBAGE

With miso beurre blanc, pistachio, jalapeño-cooked rhubarb, grilled summer beans and hashbrown SEK 295



DESSERTS

LEMON PANNA COTTA

With gin and cucumber sorbet, fried white chocolate, "drömmar" cookie crumble and matcha rice paper SEK 145

STRAWBERRY SORBET

With rhubarb and berry compote, candied almonds with cardamom, cream cheese foam and raspberry powder SEK 145

MILK CHOCOLATE MOUSSE

With browned butter, blackcurrant ice cream, pistachio amaretti, butter powder and sablé SEK 145

"GROTTOST" CHEESE

With rhubarb compote & seaweed crispbread... SEK 145

SEA BUCKTHORN TRUFFLE SEK 45/pcs



Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!