

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

KALVTARTAR

Med kaprismajonnäs, saltgurka, vitlökspanko,
inlagd lök 225 kr

PILGRIMSMUSSLA

Med chiliolja, grillad paprika, picklad tomat,
marinerad fänkål..... 235 kr

GRILLAD MAJS

Med kantareller, västerbottenostkräm, picklad
zucchini, friterad salvia, hasselnötssmör..... 205 kr



VINPAKET

2-RÄTTERS 310 kr

3-RÄTTERS 415 kr



TILL DE YNGSTA GÄSTERNA serverar vi alla varm-
rätter 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

Med broccoli- och jalapeñoskräm, havskräfts-
velouté med saffran, grillad broccoli 355 kr

RÖDTUNGA

Med rostad morotskräm, krondillssås,
dillolja, forellrom..... 345 kr

RYGGBIFF

Med jordärtskocka, dragoninlagd kål,
vinägersky, picklad lök 375 kr

DESSERT



CITRONGLASS

Med basilikagelé, vit chokladkräm, smördeg,
rostad vit choklad 145 kr

HAVTORNSSORBET

Med chokladcrèmeux, brynt smörbrownie,
maräng 145 kr

BLÅBÄRSGLASS

Med kanderade mandlar, yuzuskum,
skogsbärskompott 145 kr

DAGENS OST 125 kr

DAGENS TRYFFEL 45 kr/st

Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA CARTE

STARTERS

VEAL TARTARE

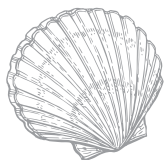
With caper mayo, pickled gherkin, garlic panko, pickled onion..... SEK 225

SCALLOP

With chili oil, grilled bell pepper, pickled tomato, marinated fennel..... SEK 235

GRILLED CORN

With chanterelles, Västerbotten cheese cream, pickled zucchini, fried sage, hazelnut butter SEK 205



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

COD

With broccoli & jalapeño cream, langoustine velouté with saffron, grilled broccoli SEK 355

DOVER SOLE

With roasted carrot cream, dill sauce, dill oil, trout roe..... SEK 345

SIRLOIN STEAK

With Jerusalem artichoke, tarragon-pickled cabbage, vinegar jus, pickled onion SEK 375



DESSERTS

LEMON ICE CREAM

With basil jelly, white chocolate cream, puff pastry, roasted white chocolate SEK 145

SEA BUCKTHORN SORBET

With chocolate crèmeux, browned butter brownie, meringue SEK 145

BLUEBERRY ICE CREAM

With candied almonds, yuzu foam, wild berry compote SEK 145

TODAY'S CHEESE.....SEK 125

TODAY'S TRUFFLESEK 45/pcs



Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!