

## MIDDAG

### Förrätter

#### Charkbricka för två

Utvalda charkuterier, ostar och syrade grönsaker (*laktos, guten*) | **235 kr**

#### Ostbricka för två

Utvalda ostar, kex och syrade grönsaker (*laktos, gluten*) | **165 kr**

**Råraka** med smetana, hackad rödlök, dill och tångrom/löjrom (*laktos*) | **145 kr/185 kr**

**Råbiff** på Black Angus-filé, toppad med picklade senapsfrön, dijonaise, rostat rågbröd, friterad kapris och riven Stafva Sandra (*laktos, gluten*) | **175 kr**

### Huvudrätter

**Högrevsburgare** med cheddar, sallad, tomat, chorondressing och picklad lök – serveras med pommesfrites och ramslöksmayo (*ägg, glutenfritt bröd finns*) | **220 kr**

**Gravlax** med dillstuvad potatis och blancherad broccoli (*laktos*) | **210 kr**

**Smörstekt hälleflundra** med vitvins- & murkelsås, blancherad spenat, citronmarinerad fänkål och kokt färskpotatis (*laktos*) | **385 kr**

**Örtmarinerad lammentrecôte** med rotselleripuré, betor, körsbärstomater, tryfferade gotlandslinser, rödvinssky och ramslöksolja | **295 kr**

**Rostad rotselleri, portabello och zucchini** med rotselleripuré, betor, körsbärstomater, tryfferade gotlandslinser och ramslöksolja (*vegan*) | **245 kr**

**Caesarsallad** med antingen kycklingfilé eller räkor (*ägg, gluten, laktos*) | **210 kr**

### Kids

**Pannkaka** med grädde och sylt | **89 kr**

**Friterad panerad rödspätta**, remouladsås och pommesfrites (*ägg, gluten*) | **115 kr**

**Hamburgare** (100-gram med/utan ost) med pommesfrites och ketchup | **115 kr**

### Dessерter

**Saffranspannkaka** med vispad grädde, salmbärssylt och mandelkrokant | **119 kr**

**Gute vaniljglass med färska bär** (*laktos*) | **65 kr**

**Hemmagjord chokladtryffel** (*laktos*) | **50 kr**

---

Vi använder lokalproducerade råvaror i så stor utsträckning det är möjligt. När gotländska alternativ saknas, väljer vi svenskt, nordiskt och europeiskt – i den ordningen.

**Har du allergier? Fråga oss!**

Tack för besöket  
välkommen tillbaka!