

# majstre

Gotlands sydspets

## PÅSKMENY

### Påsktallrik:

Hoburgsgubbens matjessillröra  
Majstres senapssill med honung och ingefära  
Klassisk inlagd sill från Klädesholmen  
Gravrökt lax från Katthammarsvik och hovmästarsås  
Ägghalva toppad med ramlöksmajonnäs och löjrom  
Kokt delikatesspotatis  
Knäckebröd, smör och Västerbottensost  
*Påsktallrik som förrätt 170 kr, som huvudrätt 260 kr*

**Friterad rödspätta** (panerad) med remouladsås och kokt delikatesspotatis *189 kr*

**Lamm Bourguignon** – mustig lammgryta på gotländskt kött, med champinjoner, syltlök och färska örter, serveras med kokt delikatesspotatis *265 kr*

**Räksallad** med kokt ägg, avokado, sparris och nobisdressing *235 kr*

### TILL BARNEN (upp till 12 år)

**Friterad spättafilé** (panerad) med remouladsås och pommefrites *120 kr*

**Köttbullar** med kokt delikatesspotatis och lingon vid sidan om  
barnportion *120 kr*, vuxenportion *189 kr*

### DESSERT

**Saffranspannkaka** med vispad grädde, hemkokt salmbärssylt  
och mandelkross *115 kr*

**Gute glasskula** – salmbär- eller vanilj *45 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!