

MIDDAGSMENY

Förrätter

- Chili- & vitlöksfrästa rödräkor** med rostad aioli och surdegsbröd | **145 kr**
Matjessillfilé med friterad Västerbottenskrokett, hackad lök, smetana och brynt smör | **185 kr**
Skagenröra på smörstekt surdegsbröd, picklad rödlök & forellrom | **185 kr**

Huvudrätter

- Lammytterfilé** med rotselleripuré, variation på betor, tryfferade gotlandslinser, rödvinsås och ramslöksolja | **330 kr**
Entrecôte med Café de Paris-smör, rödvinsås, pommes och tomatsallad | **375 kr**
Röding med Sandefjordsås, forellrom, sommarprimörer och färskpotatis | **325 kr**
Sojabakad portabello med rotselleripuré, variation på betor, tryfferade gotlandslinser och ramslöksolja | **230 kr**
Caesarsallad med räkor, rädisor, broccolini och hyvlad parmesan | **245 kr**
Caesarsallad med harissakryddad kycklinglårfilé, bacon, krutonger och hyvlad parmesan | **235 kr**
Chèvre-sallad med honung, rostade rödbetor, vitvinskokta päron, valnötter och balsamicodressing | **230 kr**

Till barnen

- Friterad panerad rödspätta**, remoulad och pommesfrites | **120 kr**
Köttbullar med gräddsås, kokt färskpotatis och lingonsylt | **120 kr**
Pannkakor med vispad grädde och jordgubbssylt | **95 kr**

Desserter

- Vitvinskokt päron** med uppvispad After Eight-panacotta och chokladsås | **145 kr**
Saffranspannkaka med vispad grädde, salmbärssylt & mandelkross | **120 kr**
Vaniljglass med bär | **85 kr**
Cointreautryffel | **55 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!