

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**
- 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

- Vittvinskokt 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!