

majstre middag

Serveras 17.30–21.30

Något att dela på

Crudité på primörer från Gotland. Serveras med citronette, kronärtskocksröra och ramlöksmayo (vegan). **190 kr för 2 personer**

Charkbricka med parmesan, och oliver och surdegsbröd. **190 kr för 2 personer**

Förrätter

Rökt lax från Lickershamn med gurk- och äppelsallad, kavringscrisp, fänkål, brynt smör och riven pepparrot. **155 kr**

Majstres toast Skagen. **185 kr (halv) 245 kr (hel)**

Burrata med semitorkade tomater, rostade mandlar, och färska örter. **155 kr**

Rökta räkor från Lickershamn, serveras med aioli. **125 kr**

Varmrätter

Grillad entrecôte med sparrisbroccoli, syrad lök, kryddsmör och pommesfrites. **325 kr**

Örtstekt lammrostbiff med rotsellericrème, variation på betor, tryfferade gotlandslinser rostad vitlökssky och ramlöksolja. **245 kr**

Hoburgaren (högre/bringa) med tomatchutney, krispsallad, cheddarost, picklad silverlök och inlagd gotlandsgurka. Serveras med pommesfrites och ramlöksmayo. **195 kr**

Haloumiburgare med srirachamayo, avokadoröra, tomat, picklad silverlök och krispsallad. Serveras med pommesfrites och ramlöksmayo. **185 kr**

Halstrad rödingfilé med ljummen sallad på fänkål, sparris, potatis och rucola. Serveras med bränd grädde och brynt smör. **245 kr**

Majstres fisk- och skaldjursgryta med aioli och krutonger. **195kr**

Smörstekta kalvköttbullar med gräddsås, rårörda lingon, inlagd gotlandsgurka och potatispuré. **185 kr**

Grillad rotselleri med semitorkade tomater, tomatchutney, rostade hasselnötter, tryfferade gotlandslinser och ramlöksolja (vegan). **185 kr**

Caesarsallad med örtbakad kyckling, parmesan, krutonger och rostade pinjenötter. **175 kr**

Ugnsbakad chèvre på späd salladsbädd med sommarprimörer, valnötter och honung. **175 kr**

Barnens favoriter

Friterad spättafilé med remouladsås och pommesfrites. **105 kr**

Lilla Hoburgaren med tomat och dressing vid sidan av. Serveras med pommesfrites. **105 kr**

Köttbullar med potatismos. **105kr**

Desserter

Chokladfondant med Gute vaniljglass och närproducerade jordgubbar. **135 kr**

Crème brulee med smak av kaffe. Serveras med färska bär. **110 kr**

Saffranspannkaka med salmbärssylt, lättvispad grädde och mandelkross. **100 kr**

Chokladtryffel. **45 kr**

Glasskula från Gute (vanilj eller salmbär). **45 kr**

Ostbricka från svenska gårdar. **120 kr**



Allergisk? Fråga oss!