



KARLSÖMIDDAG JÄMN VECKA

tre-rätters 425 kr | förrätt 150 kr | varmrätt 240 kr | dessert 85 kr

FÖRRÄTT, SERVERAS SOM BUFFÉ

☞ 4 sorters sill med tillbehör

☞ Vegetariskt alternativ: det godaste plantbaserade plocket huset har att erbjuda

På lördagar erbjuder vi också öns aperitivo med kallskuret, ost, oliver & grönt som alternativ förrätt

MÅNDAG

☞ Saltbakad rotselleri med tomatragu, gotlandslinser, rostade oliver & aioli

☞ Id med nudelsallad, svarvat grönt & chilimayo

TISDAG

☞ Veg Östersjöbouillabaisse med albuljong & saffransaioli

☞ Rosmarinkyckling med körsbärstomater, oliver och kapris, serveras med klyftpotatis & skysås

ONSDAG

☞ Savoydolmar med dinkel & svamp, serveras med portersås, potatis & pressgurka

☞ Flundra med persiljeslungade rötter, säsongens grönt & vitvinsås

TORSDAG

☞ Rödvinbräserverade betor med chèvre, gotlandslinser & grillad spetskål

☞ Biffrad med timjanpotatis, sotad broccoli & grönpepparsås

FREDAG

☞ Broccolifritters med vaxbönor, rostad potatis & fårostcreme

☞ Dagens fångst! Hornfisk, lax, musslor – i dag är det havet som bestämmer vad det blir

LÖRDAG

☞ Mixed vegogrill – gotländsk grillost, marinerad rökt tofu, säsongens bästa grönsaker med smarriga rörer & tillbehör

☞ Lammstek med potatisgratäng och tillbehör

SÖNDAG

☞ Panisse (fransk frasig kikärtskaka) med vitvinsbräserverad fänkål, örtsmör & bakad tomat

☞ Bouillabaisse a la Karlsö

DESSERT

Kvällens ostservering – två olika ostar med tillbehör

Kvällens söta, t.ex. crème brulée, vit chokladmousse, mörk chokladfondant.

☞ = vegetarisk

☞ = fisk, fågel, kött