



Kaptensmiddag

Sillbuffé 195kr som huvurätt, som förrätt 155Kr

3 rätters 415kr

varmrätt 230kr

Dessert 85kr

Förrätt

Sillbuffé med tillbehör & färskpotatis
alt.

Meny 1

Gotländskt rödvinsbräserverad lammlägg

serveras med ärt & potatispuré honungsglaserade morötter

Gotländsk lättrimmad flundrerygg med pocherat ägg

serveras med vitvinsås smaksatt med citronmeliss, mandelpotatis & krispig sparris

Ugnsrostad blomkål

serveras med sofrito & bönsallad, toppad med friterad morot

Dessert

Vaniljpannacotta med havtornsspegel

Liten osttallrik med fröknäcke & oliver

Meny 2

ört&mosarellafylld kycklingfile från Bosarp eko

serveras med svart quinoa gul paprikasås med chili och stora bönor

Karlsö boullabaisse

serveras med aioli och nybakat bröd

Risotto med gotlandslins

med sparris, rucola & rostad pumpa och gotländsk tryffel

Dessert

chokladbakelse serveras med myntamarinerade jordgubbar

Liten osttallrik med fröknäcke & oliver

Meny 3

Stekt strömming fylld med brissling

serveras med gräslökssås, potatisbakelse & picklad rödlök

Marinerat Nöt&grönsaksspett

serveras med bakad fetaost, ugnsrostad potatis & mojo rojo

bakad rotselleri med ramslöksolja

serveras med polentafylld paprika, friterade betor och picklad rödlök

Dessert

Gotländsk saffranspannkaka

Liten osttallrik med fröknäcke & oliver