

KARLSÖMIDDAG

kaptensmiddag 450 kr | förrätt 150 kr | sillbord som varmrätt 195 kr | varmrätt 250/255 kr | dessert 85 kr

FÖRRÄTT, SERVERAS SOM BUFFÉ

☞ Tre sorters sill, lokal fisk & klassiska tillbehör.

All vår fisk är msc-märkt eller kommer från lokalt, småskaligt och hållbart fiske.

☞ Plantbaserat plock: vegansk Skagen på gotländsk quinoa, mjölksyrat grönt, dagens gröna.

Utbudet varierar under säsongen, men såklart både gotländska & ekologiska råvaror.

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

MÅNDAG

- ☞ Rotselleri x 3 – saltbakad, puré & friterad, serveras med en syrlig örtsallad & gotländsk korallins
- ☞ Smörstekt röding med rotselleripuré, syrlig örtsallad, beurre blanc, regnbågsrom & sockertång

TISDAG

- ☞ Vegetarisk Östersjöbouillabaisse med algbuljong, sockertång & saffransaioli
- ☞ Långbakat lammlägg med timjansås, primörer och rotfruktsstomp

ONSDAG

- ☞ Savoydolmar med dinkel & svamp, serveras med portersås, potatis & lingon
- ☞ Gotländsk piggvar med riven pepparrot, brynt smör, säsongens primörer & potatis

TORSDAG

- ☞ Rödvinbräserverade betor med chèvre, gotlandslins, grillad spetskål & örtsmör
- ☞ Dagens fångst! Flundra, regnbåge, skrej – i dag är det havet som bestämmer vad det blir

FREDAG

- ☞ Mustig ragu med svamp & gotlandslins, serveras med potatisstomp, brynt smör, & rårörda lingon
- ☞ Helstekt biffrad med timjanpotatis, bakad tomat, svartkål & grönpepparsås

LÖRDAG

- Karlsöpaella! Lokalt & klimatsmart av dinkelris från Labans kvarn
- ☞ Vego med rökt tofu, kapris, fänkål & oliver
- ☞ Havets med dagens fisk och skaldjur

SÖNDAG

- ☞ Mixed vegogrill – gotländsk grillost, vegan-choritzo från Gotlands växtchark, säsongens bästa grönsaker med smarriga röror & tillbehör
- ☞ Lammstek med rosépepparsås, rostade rotfrukter och primörer

DESSERT

Kvällens ostservering – två olika ostar med tillbehör
Kvällens söta, t.ex. crème brûlée, chokladmousse eller säsongens bär.

☞ = vegetarisk

☞ = fisk, fågel, kött