

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

- ☞ Saltbakad rotselleri med tomatragu, korallinser, rostade oliver & aioli
- ☞ Sotad lättgravad regnbågslax med holländaisesås, primörer & dillslungad potatis

TISDAG

- ☞ Veg Östersjöbouillabaisse med albuljong & saffransaioli
- ☞ Lammfärsbiffar med feta & kapris, serveras med skysås, karameliserad rödlök, säsongens grönt & rostad potatis

ONSDAG

- ☞ Savoydolmar med dinkel & svamp, serveras med portersås, potatis & pressgurka
- ☞ Gotländsk piggvar med riven pepparrot, skirat smör, citrusdoftande betor & kokt småpotatis

TORSDAG

- ☞ Rödvinsbräserverade betor med chèvre, gotlandslinser & grillad spetskål
- ☞ Dagens fångst! Flundra, Hjälmaregös, musslor – i dag är det havet som bestämmer vad det blir

FREDAG

- ☞ Broccolifritters med vaxbönor, potatis & fårostcreme
- ☞ Biffrad med timjanpotatis, sotad broccoli & 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 grillrost, marinerad rökt tofu, säsongens bästa grönsaker med smarriga röror & tillbehör
- ☞ Lammstek med potatisgratäng, rödvinsås, primörer & fårostcreme

DESSERT

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

☞ = vegetarisk

☞ = fisk, fågel, kött