

KARLSÖMIDDAG

Kaptensmiddag veg. 555 kr, fisk 600 kr, kött 675 kr | varmrätt veg. 275 kr, fisk 322 kr, kött 395 kr
sillbord som huvudrätt 225 kr | för barn upp till 12 år varmrätt 158 kr | dessert 95 kr, Hien mess 120 kr

FÖRRÄTT, SERVERAS SOM BUFFÉ

Tre sorters sill, lokal fisk & klassiska tillbehör. All vår fisk är msc-märkt eller kommer från lokalt, småskaligt, hållbart fiske. (Plantbaserat plock: kan t.ex. vara vegansk Skagen på gotländsk quinoa, mjölksyrat grönt, dagens gröna, oliver. Utbudet varierar under säsongen, men såklart både gotländska & ekologiska råvaror.

VECKANS KÖTT

🌿 Lokalt & efter säsong! Gotländskt kött, såklart. Kan t.ex. vara gotländsk ryggbiff med timjanrostad potatis, gotländska tomater & kål med grönpepparsås. Eller rödvinsbräserat lammlägg med rostade rotfrukter, timjansås & färska vaxbönor.

MÅNDAG

- 🌿 Vegetariska savoykåldolmar med svamp & dinkel från Labans kvarn. Serveras med potatis, dunkelsås, lingon & saltgurka
- 🐟 Skrei med sockertång, beurre blanc, regnbågsrom, säsongens primörer & potatis

Kvällens kiddo: Vår egna fish & chips. Friterad sej med mayo, gröna ärtor & friterad småpotatis. Alt. vegetarisk korv från Gotlands korvfabrik med mayo, gröna ärtor & friterad småpotatis

TISDAG

- 🌿 Veg. östersjöbouillabaisse med svensk alspånrokt tofu & sockertång. Serveras med saffransaioli & vitlöksbröd
- 🐟 Svenska blåmusslor i vitt vin & grädde, serveras med vitlöksbröd & saffransaioli

Kvällens kiddo: Ugnstrostad kycklingklubba med potatis, grönsaksstavar & örtcreme. Alt svensk gråärtsfalafel med potatis, grönsaksstavar & örtcreme

ONSDAG

- 🌿 Smörbrynt gnocchi med ramslökspesto, korallinser från När & dansk Vesterhavssost
- 🐟 Gotländsk piggvar med kokt potatis, brynt smör, säsongens primörer, dill & pepparrot

Kvällens kiddo: Vår egna fish & chips. Friterad sej med mayo, gröna ärtor & friterad småpotatis. Alt. vegetarisk korv från Gotlands korvfabrik med mayo, gröna ärtor & friterad småpotatis

TORSDAG

- 🌿 Vegobiff på svensk lupinböna, jordärtskockspuré, rödvinsås & säsongens primörer
- 🐟 Skrei med sockertång, beurre blanc, regnbågsrom, säsongens primörer & potatis

Kvällens kiddo: Ugnstrostad kycklingklubba med potatis, grönsaksstavar & örtcreme. Alt svensk gråärtsfalafel med potatis, grönsaksstavar & örtcreme

DESSERT

Välj mellan kvällens ostservering med dansk, svensk & gotländsk hantverksost, serverat med marmelad & knäcke.

Alternativt kvällens söta – fråga oss.

🌿 = vegetarisk

🐟 = fisk, fågel, kött



KARLSÖMIDDAG

Kaptensmiddag veg. 555 kr, fisk 600 kr, kött 675 kr | varmrätt veg. 275 kr, fisk 322 kr, kött 395 kr
sillbord som huvudrätt 225 kr | för barn upp till 12 år varmrätt 158 kr | dessert 95 kr, Hien mess 120 kr

FÖRRÄTT, SERVERAS SOM BUFFÉ

Tre sorters sill, lokal fisk & klassiska tillbehör. All vår fisk är msc-märkt eller kommer från lokalt, småskaligt, hållbart fiske. (Plantbaserat plock: kan t.ex. vara vegansk Skagen på gotländsk quinoa, mjölksyrat grönt, dagens gröna, oliver. Utbudet varierar under säsongen, men såklart både gotländska & ekologiska råvaror.

VECKANS KÖTT

🌿 Lokalt & efter säsong! Gotländskt kött, såklart. Kan t.ex. vara gotländsk ryggbiff med timjanrostad potatis, gotländska tomater & kål med grönpepparsås. Eller rödvinsbräserat lammlägg med rostade rotfrukter, timjansås & färska vaxbönor.

FREDAG

🌿 Vegetariska savoykåldolmar med svamp & dinkel från Labans kvarn. Serveras med potatis, dunkelsås, lingon & saltgurka

🐟 Dagens fångst – t.ex. Gotländsk flundra, tunga från Västkusten, röding från svenska fjällvärlden.

Vi väljer det bästa våra fiskare & leverantörer kan erbjuda för tillfället, serverar med säsongens primörer & goda tillbehör.

Kvällens kiddo: Vår egna fish & chips. Friterad sej med mayo, gröna ärtor & friterad småpotatis. Alt. vegetarisk korv från Gotlands korvfabrik med mayo, gröna ärtor & friterad småpotatis

LÖRDAG

🌿 Smörbrynt gnochchi med ramslökspesto, korallinser från När & dansk Vesterhavssost

🐟 Gotländsk piggvar med kokt potatis, brynt smör, säsongens primörer, dill & pepparot

Kvällens kiddo: Ugnrostade kycklingklubbor med potatis, grönsaksstavar & örtcreme. Alt svensk grärtsfalafel med potatis, grönsaksstavar & örtcreme

SÖNDAG

🌿 Vegetarisk Karlsöpaella på dinkelris från Labans kvarn med alspånsrökt tofu, fänkål & oliver. Serveras med saffransaioli

🐟 Havets paella på dinkelris från Labans kvarn med säsongens skaldjur, oliver, fänkål & lättrökt skarpsill. Serveras med saffransaioli

Kvällens kiddo: Vår egna fish and hips. Friterad sej med mayo & friterad småpotatis. Alt. vegetarisk korv från Gotlands korvfabrik med mayo & friterad småpotatis

DESSERT

Välj mellan kvällens ostservering med dansk, svensk & gotländsk hantverksost, serverat med marmelad & knäcke.

Alternativt kvällens söta – fråga oss.

🌿 = vegetarisk

🐟 = fisk, fågel, kött