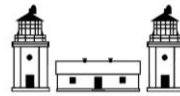


À LA CARTE

Denna meny serveras fredagar & lördagar
mellan 17:00–23:00



GOTTSKÄR HOTELL
Konferens & Restaurang

*I vår à la carte meny möter de traditionella
skandinaviska smakerna toner från delar av
Europa. Ett brett utbud som erbjuder något för alla*

VÅRA MINDRE RÄTTER

Laxduo

Laxterrine och gravlax serverad med
fruktkavring och Hovmästarsås

189kr

Gottskärs Skagentoast

på hembakat rågbröd med stenbitsrom och
citron

185kr

Burrata

med honungsmarinerad tomatsallad,
saltrostade solrosfrön, balsamicovinägrette
och basilika

179kr

VÅRA GRÖNA RÄTTER

Räksallad

med ägg, tomat, inlagd rödlök samt
citron dressing

269kr

Ceasarsallad

med rostad kyckling, bacon, tomat, rödlök
samt parmesan

240kr



VÅRA SÖTA RÄTTER

Citronmarinerade Jordgubbar

med glass chokladflarn och lemonadgelé

112kr

Frangelicopannacotta

med hallonsås, rostade kaksmulor och färska
bär

120kr

Chokladterrin

med hallonsorbet

98kr

VÅRA STÖRRE RÄTTER

FRÅN HAVET

Frutti di mare

med Linguine, musslor, räkor och kräftor i en klar vitvin- &
cocktailtomatsås

259kr

Rimmad Torskrygg

med pommes duchesse, brynt smör, morotspuré &
jordärtskockschips

349kr

Klassisk Moules Frites

i gräddig vitvinsås serverad med tunna pommes frites,
aioli & vitlöksbröd

230kr

Räksmörgås

på hembakat rågbröd, ägg, majonnäs, tomat, gurka &
inlagd rödlök

269kr

FRÅN LAND

Oxfile i grönpepparsås

med Papardelle, zucchini & givetvis parmesan

270kr

Smörstekt Kalventrecôte

med rosépepparsås serverad med hasselbackspotatis
& sommarprimörer

329kr

Gottskärs Högrevsburgare

med Pepper jack-ost, karameliserad lök, bacondressing,
sallad, tomat & tunna Pommes Frites

255kr

Savoydolme

fyllt med soyafärs och borlottibönor Serverad med
rostad potatis, vegansk gräddsky & tranbärschutney

278kr

FRÅGA OSS GÄRNA OM VEGETARISKA ALTERNATIV
ELLER VÅRA LÄSKANDE, GODA ALKOHOLFRIA DRICKER

DELAR AV VÅRAT VINSORTIMENT

VITT VIN

Finca las Moras

Sauvignon Blanc, Argentina. Ett torrt vin med fruktig
smak med inslag av ananas & lime.

Villa Wolf Dry

Riesling, Tyskland. Smaken är torr, frisk, fruktig och
silkeslen med en elegant välintegrerad syra.

Chateau Ste Michell

Chardonnay, USA. Smaken är torr, fyllig med
balanserad fatkaraktär och inslag av gula äpplen,
nötter & citrus.

Chablis Saint Martin Domain Laroche

Chardonnay, Frankrike. Fruktig, mycket frisk smak med
inslag av gröna äpplen, örter, persika och citron

RÖTT VIN

Finca Las Moras

Malbec, Argentina. Las Moras Malbec är ett fylligt vin
med en djup mörk färg. I smaken har en försiktig
kryddighet och en mjuk subtil tanninstruktur.

Zonin Valpolicella Ripasso

Corvina, Rondinella, Molinara, Italien. Smaken är
medelfyllig med toner av torkade körsbär, moreller,
kryddor, pinjenötter, choklad och tranbär.

Robert Mondavi

Pinot Noir, Syrah, Grenache, USA. Kryddig och fruktig
smak med lena tanniner och bra syra

ROSÉ VIN

Lyv

Grenache, Cinsault, Syrah, Frankrike. Ljusa bär, mycket
frisk smak med inslag av rabarber, lavendel, röda
vinbär, smultron och citrus.

Berne

Cinsault, Grenache, Frankrike. Ekologiskt. Smaken med
toner av persika, jordgubbe och röda vinbär.

