



GRÅ GÅSEN
GOTLAND

Sommaren 2024

RESTAURANG GRÅ GÅSEN

Grå Gåsen fortsätter att fokusera på hållbara råvaror och lokala producenter, och menyn kommer att vara fylld av den kärlek och omsorg som vi lägger ner i varje rätt. Grillen står i fokus ännu mer än tidigare år och menyn och vi satsar starkt på en bra bar tillsammans med Leo Bjurenstedt och Aron Larsson – en comeback från sommaren 2024.

Här kommer en preliminär meny – priser och detaljer är ännu inte satta. Barnmeny tillkommer.

FÖRRÄTTER

Grekisk sallad med solmogna grönsaker från Burgsviks Handelsträdgård

Lerpottasill

Sotat tartar på vildlax (hel eller halvportion)

Chark- och ostbricka

SALLAD- OCH MELLANRÄTTER

Macka bakad på kulturspannmål

Veckans sallad

Rökt fisk från Gotländska vatten

VARMRÄTTER

Grillad svensk biff med pommes frites, bearnaisesås och syrlig tomatsallad

Fisk- & skaldjursgryta med blåmuslor, räkor, saffransaioli och brödkrutonger

Grillbricka med styckade detaljer av lamm och gris, går även att få vegetarisk

Grillad fisk från gotländska vatten med brynt smör och grönsaker

Köttbullar med kokt potatis, gräddsås, lingon & pressgurka

Blomkålsstek med morotskräm smaksatt med brynt smör och citron samt gotländska baljväxter och ramslöksdressing

DESSERTER

Grå Gåsens chokladdessert med extra allt

Citronkräm med krossade drömmar och färska bär

Pirvittar, gotländska småkakor med sött vin

Med reservation för ändringar