



# KARLSÖMIDDAG

Kaptensmiddag veg. 555 kr, fisk 600 kr, kött 675 kr | varmrätt veg. 275 kr, fisk 332 kr, kött 395 kr  
sillbord som förrätt 185 kr, huvudrätt 245 kr | för barn upp till 12 år varmrätt 162 kr |  
dessert 110 kr, Hien mess 130 kr

## FÖRRÄTT, SERVERAS SOM BUFFÉ

Vår hyllning till det klassiska sillbordet. Uppdaterat med goda gröna smårätter av säsongens bästa gotländska råvaror, våra mjölksyrade grönsaker, oliver & ost. Två sorters sill, lokal fisk & klassiska tillbehör.

All vår fisk är msc-märkt eller kommer från lokalt, småskaligt fiske. Utbudet varierar, vi väljer gotländska & ekologiska råvaror så långt det går.

## VECKANS KÖTT

Gotländskt kött, så långt det går. För öppna landskap och ökad biologisk mångfald. Kravmärkt ungnöt från natur- och gräsbete på Tajnungs gård, Hangvar, hännlamb från naturbete på Fagerdala i Fide, anka och Mangalitzagris från Bonde Blom i Burs, lammkött från Tibblesgården & Linda i Kräklingbo. Kan bli t.ex. biff med timjanrostad potatis, tomater & kål med grönpepparsås, rödvinsbräserat lamm med rostade rotfrukter, timjansås & vaxbönor. Fråga köket vad som serveras just denna veckan!

## MÅNDAG

- ☞ Veganska savoykåldolmar med svamp & gutekorn. Serveras med potatis, stoutsås, lingon & saltgurka
- ☞ Smörbakad kolja med strandkrabba, fänkål, sotad schalottenlök & dillslungad potatis
- ☞ *Barn*: Karlsös egna fish&chips: Friterad sej med mayo, gröna ärter & friterad småpotatis.
- ☞ *Barn*: Alt. vegetarisk korv från Gotlands korvfabrik med mayo, gröna ärter & friterad småpotatis

## TISDAG

- ☞ Veg. kroppkakor fyllda med svamp, Serveras med brynt smör, knaprig Gotlandslins, rostad jordärtskocka & gotlandstryffel
- ☞ Vinkokta repodlade blåmusslor med morot, rotselleri, fänkål & grädde. Serveras med friterad potatis & ramslöksmayo
- ☞ *Barn*: Ugnrostade kycklingklubbor med friterad potatis, grönsaksstavar & örträm.
- ☞ *Barn*: Veg. falafel av gräart med friterad potatis, grönsaksstavar & örträm.

## DESSERT

Välj mellan kvällens ostservering med dansk, gotländsk eller svensk hantverksost, serverat med marmelad & knäcke. Alternativt kvällens söta – fråga oss.

☞ = vegetarisk

☞ = fisk, fågel, kött

# KARLSÖMIDDAG

## ONSDAG

- ☞ Saltbakad rotselleri, belugalinser & sotad kål.  
Serveras med krämig emmer & saffransaioli
- ☞ Gotländska flundror på ben med timjan & citron.  
Serveras med krämig emmer, brynt smör & morötter
- ☞ *Barn*: Karlsös egna fish&chips: Friterad sej med mayo, gröna ärter & friterad småpotatis
- ☞ *Barn*: Alt. vegetarisk korv från Gotlands korvfabrik med mayo, gröna ärter & friterad småpotatis

## TORS DAG

- ☞ Veganska savoykåldolmar med svamp & gutekorn. Serveras med potatis, stoutsås, lingon & saltgurka
- ☞ Smörbakad kolja med sås på strandkrabba, halv strandkrabba, fänkål, syltad och sotad charlottenlök & dillslungad potatis
- ☞ *Barn*: Ugnrostade kycklingklubbor med friterad potatis, grönsaksstavar & örkräm.
- ☞ *Barn*: Veg. falafel av gräart med friterad potatis, grönsaksstavar & örkräm.

## FREDAG

- ☞ Havets vego: gryta med albuljong, rotfrukter, fänkål, sockertång, vitt vin, alspånsrökt tofu & korallins. Serveras med saffransaioli & bröd
- ☞ Dagens fångst: T.ex. gotländsk aborre, fjällröding, skaldjur eller spännande gäster från Västkusten
- ☞ *Barn*: Karlsös egna fish&chips: Friterad sej med mayo, gröna ärter & friterad småpotatis
- ☞ *Barn*: Alt. vegetarisk korv från Gotlands korvfabrik med mayo, gröna ärter & friterad småpotatis

## LÖRDAG

- ☞ Färsk pasta från Pastamakarna på Fårö med gotländsk ostronskivling, korallins & gräddig sås med lagrad ost & ramslök
- ☞ Gotländsk piggvar på ben med potatis, brynt smör, säsongens primörer, dill & pepparot
- ☞ *Barn*: Ugnrostade kycklingklubbor med potatis, grönsaksstavar och örtcreme.
- ☞ *Barn*: Alt. svensk gräartsfalafel med potatis, grönsaksstavar och örtcreme

## SÖNDAG

- ☞ Kroppkakor fyllda med svamp, stekt lök & gotlandslins. Serveras med brynt smör, rårörda lingon & vår egen surkål
- ☞ Marleys fisk & skaldjursgryta:  
En ljuvlig blandning av skaldjur från Västkusten, gotländsk flundra, regnbåge från Kalix, sockertång, fänkål & rotfrukter. Serveras med saffransaioli & bröd
- ☞ *Barn*: Karlsös egna fish&chips: Friterad sej med mayo, gröna ärter & friterad småpotatis
- ☞ *Barn*: Alt. vegetarisk korv från Gotlands korvfabrik med mayo, gröna ärter & friterad småpotatis

## DESSERT

Välj mellan kvällens ostservering med dansk, gotländsk eller svensk hantverksost, serverat med marmelad & knäcke. Alternativt kvällens söta – fråga oss.