

FÖRRÄTTER

Gästis Skagen på handpillade lyxräkor. Serveras med
mixsallad, gurka från Helsingborg, citron, rom,
svartpeppar
150kr

Löjrom med rårika på potatis från Löderup, rödlök från
Saffranstorp, syrad grädde, örtsallad, Tellicherry peppar
Dagspris

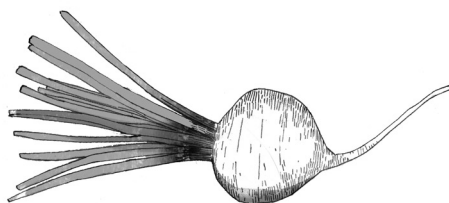
Timutpepparsotad ryggbiff, färskostkräm med
fermenterad grön chili, rucola, rostad mandel, friterad
panko, örtolja
145kr

Rårika på potatis från Löderup, havsrom, rödlök från
Saffranstorp, syrad grädde, örtsallad, Tellicherry peppar
145Kr

Naturligtvis Löser vi specialkost utöver
dessa menyer.



GÄSTIS
- hotell & restaurang -



VARMRÄTTER

Rosastekt ryggbiff, primörer efter säsong, krämig sås
på fermenterad peppar, potatiskaka med lagrad
skånsk ost, örtskott från Höllviken
315kr

Rosastekt Oxfilé, primörer efter säsong,
krämig sås på fermenterad peppar,
potatiskaka med lagrad skånsk ost,
örtskott från Höllviken
Dagspris

Bakad tuppfilé, säsongens primörer, brynt smörsås,
dragonolja, potatis- & palsternackspuré,
örter från Höllviken
310kr

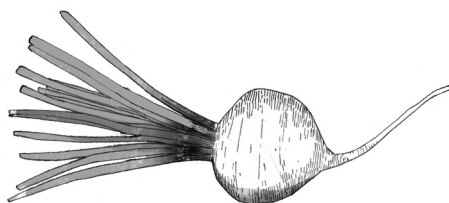
Bakad torskfilé, syrad rödkål, smörsås med vit
choklad, gräslök, krasse, friterad svartrot, potatispuré
315kr



Naturligtvis Löser vi specialkost utöver
dessa menyer.



GÄSTIS
- hotell & restaurang -



Dessert

Chokladfondant med hemgjord vaniljglass,
halloncoulis, rostade nötter

155kr

Vispad vaniljpannacotta, flädersorbet,
citroncurd, färska bär

135kr

Chokladmousse, chokladkaka smaksatt med yuzu,
rostad vit choklad, oxalis, jordgubbe

145kr

Tårta på Buffé

(Välj mellan Schwarzwald, Budapest, prinsesstårta
eller gräddtårta med bär)

Obs: alla tårtor beställs per 10 personer

145kr

Naturligtvis Löser vi specialkost utöver
dessa menyer.



GÄSTIS
- hotell & restaurang -