

DRYCK / DRINKS

	Glas/Flaska
Mousserande viner	
NV Brut Royale, Joseph Perrier, Champagne, Frankrike	185/975
NNV Prosecco Treviso DOC, Terre di Marca Extra Dry, Veneto, Italien	135/575
NV Cava Conde de Caralt, Katalonien, Spanien	130/550
Vita viner	
2022 Riesling Kalkstein, Gustavshof, Rheinhessen, Tyskland	155/625
2022 Petit Chablis, Louis Moreau, Bourgogne, Frankrike	155/625
2021 Cuvée Roche, Gouffier, Bourgogne, Frankrike	195/795
2022 Saint Peyre Chardonnay, Les Costières de Pomerols, IGP Côtes de Thau, Frankrike	130/525
2022 Pinot Grigio Mont Mès Vigneti delle Dolomiti IGT, Castelfeder, Alto Adige, Italien	160/645
2022 Arva Naturalis Sauvignon Blanc/Verdejo, PS Wine Creators, Spanien	125/495
2021 More is More Welschriesling QW, Heidi Schröck, Burgenland, Österrike 100 cl	150/750
2023 Kumeu Village Chardonnay, Kumeu River Winery, Auckland, Nya Zeeland	160/645
Rosé	
2023 Melea Rosé, Long Wines, VdT Castilla, Spanien	125/495
2023 Alycastre Rosé, Domaine la Courtade, Provence, Frankrike	150/595
Röda viner	
2022 Côtes du Rhône, Grande Bellane, Rhône, Frankrike	145/595
2023 Pinot Noir, Domaine Py, Pays D'oc Languedoc, Frankrike	145/595
2019 Robur Nebbiolo Monferrato DOCG, Dacapo, Piemonte, Italien	185/745
2022 Sangiovese, Martoccia di Brunelli Luca, Toscana, Italien	145/595
2021 Arva Naturalis Tempranillo/Cabernet Sauvignon, PS Wine Creators, Spanien	125/495
2020 Aliats Enguera Monastrell/Marselan, Bodegas Enguera, Valencia, Spanien	130/525
2020 Landskroon Shiraz, Paul de Villiers, Landskroon, Sydafrika	160/645
2021 Pinot Noir, Long Barn, Kalifornien, USA	155/625
Öl & Cider	
Mariestads Export 50 cl	89
Melleruds Pilsner 33 cl	75
Ekologisk skånsk pilsner, Remmarlöv Gårdsbryggeri 33 cl	85
Sour Bulldog, Wisby bryggeri 33 cl	89
79an lager, Sibbarps bryggeri 50 cl	99
Hefe Weissbier, Sibbarps bryggeri 50 cl	99
Rye IPA, Sibbarps bryggeri 33 cl	89
New England IPA, Sibbarps bryggeri 33 cl	89
Licorice Stout, Sibbarps bryggeri 33 cl	99
Citra IPA, Sibbarps bryggeri 33 cl	79
Ship Full of IPA 33 cl	79
Missfortune IPA 33 cl	89
Kiviks cider 33 cl	75
Golden cider halvtorr 27,5 cl	79
Alkoholritt	
Coca cola/Coca cola zero/Fanta/Sprite	45
Äppelmust - Årets skörd från Kiviks musterier	50
Apelsinjuice från Rynkeby	45
Beskows Vy - Äpple & Slånbär 25 cl	85
Melleruds/ Ship Full of IPA alkoholfria 33 cl	55
Briska alkoholfri cider	55
Alkoholritt vin vitt/rött	95/gl
Alkoholritt mousserande	95/gl
Alkoholfri drink	95

DESSERTER / DESSERTS

Chokladsorbet

på choklad från Malmö chokladfabrik med chokladsmul, hallon och oxalis 125 kr

Sorbet of chocolate from Malmö chokladfabrik with chocolate crunch, raspberries and oxalis

NV Beereauslese Pinot Noir, Helmut Lang, Burgenland, Österrike
130 kr/glas

Mjölkglass

med flädermarinerade skånska jordgubbar, hyvlad mandel och rostad vit choklad från Malmö chokladfabrik 125 kr

Milk ice cream with elderflower marinated Swedish strawberries, slivered almond and roasted white chocolate from Malmö chokladfabrik

2022 Moscato d'Asti DOCG, Fabio Perrone, Piemonte, Italien
130 kr/glas

Praliner från Jan Hedh

Pralines from Jan Hedh

29 kr/st

Stark- och söta viner (6 cl)

2016 Coteaux du Layon, Raymond Morin, Loire, Frankrike	130
2021 Sauternes Grande Reserve, Kressmann, Bordeaux, Frankrike	130
2022 Moscato d'Asti DOCG, Fabio Perrone, Piemonte, Italien (10 cl)	130
NV Beereauslese Pinot Noir, Helmut Lang, Burgenland, Österrike	130

Kaffe

Ekologiskt bryggkaffe/koffeinfritt	49
Enkel/Dubbel espresso	45/50
Cappuccino	65
Caffe Latte	65

Te

Svart/Grönt/Rött	49
------------------	----

Fråga gärna efter hela vår dryckesmeny & avecvagn!

Take Away

Du vet väl att du alltid kan ta med en bit av Gäslingen hem.

Allergisk? Fråga personalen.

Please do not hesitate to ask our staff if you have any allergies.

+46 (0)40-47 56 90 | gasslingen.com

Gäslingen

HOTELL • MAT • MÖTEN • SPA

Det finns platser där livet går lite långsammare, där tiden räcker lite längre och där maten smakar lite godare. Vi erbjuder lunch, á la carte, konferensmöjligheter, och olika paketerbudanden.

Hos oss på Gäslingen står maten och matlagningen i fokus. Vårt kök komponerar menyer efter säsong och utbud hos lokala bönder. Närproducerat och ekologiskt är viktigt för oss.



Att börja med / To start with

NV Brut Royale, Joseph Perrier, Champagne, Frankrike
185 kr/glas, 975 kr/flaska

NV Prosecco Treviso DOC, Veneto, Italien
135 kr/glas, 575 kr/flaska

NV Cava Conde de Caralt, Katalonien, Spanien
130 kr/glas, 550 kr/flaska

SNACKS

Friterade Valenciamandlar 49 kr
Fried Valencia almonds

Friterade Marconamandlar 69 kr
Fried Marcona almonds

Salami Tollarpitano 75 g från Larssons chark 95 kr
Salami Tollarpitano 75 g from Larssons chark

Citronmarinerade Nocellara oliver 65 kr
Lemonmarinated Nocellara olives

Pommes från Green fries med dragonmajonnäs 75 kr
Fries from Green fries with tarragon mayonnaise

Surdegsbröd och hemmakärnat smör 25 kr
Homemade sourdough bread with homemade butter

Lunch

kl 11.30 - 14.30

1/7-11/8 måndag - lördag

12/8- måndag - fredag

Ny meny varje vecka.

Läs mer på

gasslingen.com/lunch
eller scanna QR-koden.



Till våra gässlingar (0-12 år)

ALLA rätter i halva portioner för halva priset.

MENY / MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Burrata från La Treccia

med sommarens klorofyll, zucchini och hasselnötter 190 kr
Burrata from La Treccia with summer chlorophyll, zucchini and hazelnuts

2022 Pinot Grigio Mont Mès Vigneti delle Dolomiti IGT, Castelfeder,
Alto Adige, Italien
160 kr/glas, 645 kr/flaska

Kalixlörrom 30 g

serveras med smörstekt surdegsbröd, syrad grädde samt rödlök 325 kr

*Bleak roe from Kalix 30 g served with
butter fried sourdough bread, sour cream and red onion*

2022 Petit Chablis, Louis Moreau, Bourgogne, Frankrike
155 kr/glas, 625 kr/flaska

Rimmad svensk röding

med gurka, kålrabbi, pepparrotskräm, rabarbervinäggrett och mizuna 215 kr

*Salted Swedish char with cucumber, kohlrabi,
horseradish cream, rhubarb vinaigrette and mizuna*

2022 Riesling Kalkstein, Weingut Gustavshof, Rheinhessen, Tyskland
155 kr/glas, 625 kr/flaska

Carpaccio på oxe från Friskatorpet

med skånsk "parmesan", mâche, krasse, rädisor, krispigt rågbröd
samt parmesanemulsion och picklade,
rostade rapsfrön från Gunnarshögs gård 225 kr

*Beef carpaccio from Friskatorpet with local "parmesan", mâche,
cress, radish, crispy rye bread and emulsion of parmesan
and pickled, roasted rapeseeds from Gunnarshögs farm*

2023 Pinot Noir, Domaine Py, Pays D'oc (Languedoc), Frankrike
145 kr/glas, 595 kr/flaska

Kockens val

Kvällens trerättersmeny

Kockens val
645 kr

Allergisk? Fråga personalen.

Please do not hesitate to ask our staff if you have any allergies.

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Gässlingens räkmacka

med 125 g eller 250 g räkor på husets surdegsbröd med
citronmajonnäs, kokt ekologiskt ägg, picklad rödlök och dill 195/295 kr

*Gässlingens schrimp sandwich with 125 g or 250 g schrimps on our
sourdough bread with lemon mayonnaise, boiled egg, pickled red onion and dill*

2021 More is More Welschriesling QW, Heidi Schröck, Burgenland, Österrike
150 kr/glas, 750 kr/1 liters flaska

Stekt gnocchi

med en variation på svensk svamp samt rostad broccoli och
salviasmaksatt brynt smör, örter och Almnäs tegel 295 kr

*Fried gnocchi with variation of Swedish mushrooms, roasted broccoli
and sage flavoured browned butter, herbs and Almnäs tegel*

2022 Sangiovese, Martoccia di Brunelli Luca, Toscana, Italien
145 kr/glas, 595 kr/flaska

Köttbullar

från Per i Viken serveras med luftigt potatispuré, gräddsås,
rårörda lingon och pressgurka - mindre 165 kr / större 225 kr

*Swedish meatballs from Per i Viken served with potatoe puré,
cream sauce, lingonberries and pickled cucumber*

2021 Pinot Noir, Long Barn, Kalifornien, USA
155 kr, 625 kr/flaska

Bakad torsk

med smörsvängda primörer från våra bästa odlare,
rostad mandel, spenat samt färskpotatis och
Sandefjordsås smaksatt med grillat smör 375 kr

*Baked cod with butter-turned fresh vegetables from our best farmers,
roasted almond, spinach served with fresh potatoes
and Sandfjord sauce flavored with grilled butter*

2023 Kumeu Village Chardonnay, Kumeu River Winery,
Auckland, Nya Zeeland
160 kr/glas, 645 kr/flaska

Stekt ryggbiff

från svenska gårdar serveras med ljummen sallad på rostade primörer och
picklade rabarber samt pommes från Green fries och dragonmajonnäs 395 kr

*Grilled sirloin steak from Swedish farmers served with salad of roasted fresh
vegetables, pickled rhubarb and fries from Green fries and tarragon mayonnaise*

2022 Côtes du Rhône, Grande Bellane, Rhône, Frankrike
145 kr/glas, 595 kr/flaska

