

DRYCK / DRINKS

Mousserande viner	Glas/Flaska
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 100cl	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 50cl	89
Melleruds Pilsner 33cl	75
Svensk Malt från Remmarlöv Gårdsbryggeri 33cl	85
Staropramen, Tjeckien, Spendrups 33cl	79
Carlsberg Hof, Carlsberg 33cl	75
79an lager, Sibbarps bryggeri 50cl	99
Hefe Weissbier, Sibbarps bryggeri 50cl	99
Rye IPA, Sibbarps bryggeri 33cl	89
New England IPA, Sibbarps bryggeri 33cl	89
Licorice Stout, Sibbarps bryggeri 33cl	99
Citra IPA, Sibbarps bryggeri 33cl	79
Kiviks cider/Briska 33cl	75
Alkoholritt	
Coca cola/Coca cola zero/Fanta/Sprite	45
Äppelmust – Årets skörd från Kiviks musterier	50
Apelsinjuice från Rynkeby	45
Melleruds/ Ship Full of IPA alkoholfria 33cl	55
Carlsberg non-alcoholic, Carlsberg 33cl	60
Briska alkoholfri cider	55
Alkoholritt vin vitt/rött	95/gl
Alkoholritt mousserande	95/gl
Alkoholfri drink	95

Fråga gärna efter hela vår dryckesmeny & avecvagn!

DESSERTER / DESSERTS

Crème Brûlée	125 kr
2021 Sauternes Grande Reserve, Kressman, Bordeaux, Frankrike	130kr/6cl
Hjortron	serveras med maräng och vaniljglass 135kr
<i>Cloudberries served with meringue and vanilla ice cream</i>	
2022 Moscato d'Asti DOCG, Fabio Perrone, Piemonte, Italien	130 kr/glas
Ostbit	som serveras med fröknäcke och kvällens kompott 135kr
<i>A piece of cheese, served with our homemade hard bread and todays compote</i>	
En kula glass	fråga gärna om kvällens smak 55kr
<i>Ice cream – ask for tonights flavour</i>	
Praliner från Jan Hedh	<i>Pralines from Jan Hedh</i>
	29kr/st
Stark- och söta viner (6cl)	
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 (10cl)	130
NV Beerenauslese 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

Take Away

Du vet väl att du alltid kan ta med en bit av Gässlingen 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

Gässlingen

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



Gåspremiär 24/10 på **GÄSTIS!**

Att börja med / To start with

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

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

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

SNACKS

Friterade Valenciamandlar 49kr
Fried Valencia almonds

Friterade Marconamandlar 69kr
Fried Marcona almonds

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

Citronmarinerade Nocellara oliver 65kr
Lemonmarinated Nocellara olives

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

Gåsamiddag

Gåspremiär 24/10 på GÄSTIS
Tre rätter 795kr

Serveras 24/10-16/11
torsdagar-lördagar samt
söndagen den 10 nov



Till våra gässlingar (0-12 år)

ALLA rätter i halva portioner för halva priset.



MENY / MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Burrata från La Treccia

med rostade tomater, basilikavinägrette och mizuna 195kr

Burrata from La Treccia with roasted tomatoes, basil vinaigrette and mizuna

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 325kr

*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

Toast Skagen

Våra bästa handskalade räkor med majonnäs, röd lök och
pepparrot på smörstekt toast 225kr – med lörrom 325kr

Classic Toast Skagen, shrimps in dill mayonnaise on butter fried toast

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

FÖRRÄTTER / HUVUDRÄTTER STARTERS / MAIN COURSES

Klassisk råbiff

Råbiff på innanlår från Friskatorpet, serveras med rödbeta,
rödlök, kapris, dijonsenap, pepparrot och äggula 255kr/325kr
Som varmrätt serveras denna med pommes frites från Green Fries

*Steak tartar with beet roots, red onion, capers, dijon mustard, horse radish
and egg yolk. As a main it is served with fries from Green Fries*

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

Gässlingens räkmacka

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

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

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

S.O.S Gässlingens sillinläggningar

med klassiska tillbehör, knäckebröd, smör och lagrad prästost.
Som huvudrätt serveras en större tallrik med dillkokt potatis 195kr/275kr

*Gässlingens herring platter with three kinds of marinated herrings,
hard bread, butter and Swedish aged cheese
As a main course it's served with boiled potatoes*

Carlsberg Hof, 4,2% 79kr – Skanör Aquavit 40kr/cl

Allergisk? Fråga personalen.

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

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Köttbullar

från Per i Viken, serveras med luftig potatispuré,
gräddsås, råörda lingon och pressgurka 275kr

*Swedish meatballs from 'Per i Viken' served with potato purée,
cream sauce, lingonberries and pickled cucumber*

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

Fläskschnitzel

med smör på ansjovis, kapris och citron,
serveras med rostad potatis och sauterade ärtor 355kr

*Pork schnitzel with lemon, anchovy, capers.
Served with roasted potatoes and green peas*

Staropramen, 33cl Tjeckisk pilsner, Tjeckien 79kr

Gässlingens Biff Rydberg

med ölbräserverad lök, senapskräm och rå äggula 395kr

*Gässlingens Beef Rydberg with beer braised onion,
mustard creme and egg yolk*

2020 Landskroon Shiraz, Paul de Villiers, Landskroon, Sydafrika
160kr/glas, 625kr/flaska

Torskrygg

med ägg, räkor, pepparrot, brynt smör och kokt potatis 395kr

*Poached codloin with egg, shrimps, horse radish,
browned butter and boiled potatoes*

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

Risotto

med grönsaker från våra bästa odlare samt skånsk parmesan
och rostade hasselnötter 285kr

*Risotto with vegetables from our best farmers, Almnäs Tegel
and roasted hazel nuts*

2019 Robur Nebbiolo Monferrato DOCGG, Dacapo,
Piemonte, Italien
185kr/glas, 745kr/flaska

Kockens val

Kvällens trerättersmeny

Kockens val
645 kr