

Gyllene Uttern

Vid sällskap med fler än 8 gäster ser vi helst att samtliga, så långt det är möjligt, väljer samma meny .

Förrätter

Toast Skagen på Tore Wretmans vis	150 kr
Svensk löjrom serveras med de klassiska tillbehören och smörstekt toast	195 kr
Skaldjurssoppa Gyllene Utterns klassiker med rökt majonnäs	145 kr
Carpaccio Ryggbiff från småländska höglandet, variation på säsongens lokala primörer, marinerad kubost från Brostorp och dressing på rökt rapsolja från Drättinge gård	155 kr
Ljummen sparris Brynt smör, ramslöksemulsion och sommarskott	115 kr
Plocksallad Dressing på rökt rapsolja från Drättinge gård och vinäger från Visingsö	65 kr

Varmrätter - Fisk

Smörstekt röding Skogschampinjoner, fänkål och kräftgräddsås	275 kr
Halstrad gös knaperstekt sidfläsk från Hugos i Örserum, vårlök, tomat och fikonvinägersmör, crème Ninon	275 kr

Vegetarisk

Tortellini Parmesan, sparris, sommarskott, tomat och basilikasås	195 kr
---	--------

Varmrätt - Kött

Oxfileé Rossini Anklever, madeirasås och toast	285 kr
Kalvytterfileé Sparris, choronsås, tryffel och hummer	275 kr
Lammvariation Lammsadel, lammkorv, lammsky och rosmaringelé	265 kr

Husmanskost

Isterband från Hugos i Örserum med pepparrotstuvad potatis, rödbetor och husets senap	159 kr
Kalops i bit serveras med rödbetor, minilök, morötter och pressgurka	159 kr

Desserter & ost

Crème brûlée med färska bär	85 kr
Jordgubbsoppa Marinerade jordgubbar och flädersorbet	95 kr
Chokladbavaroise med karamelliserad vit choklad, mjölkchokladpulver och hallonsorbet	115 kr
Kaffegodis Två av husets tryfflar	40 kr
Sorbetcocktail Husets sorbet med champagne	65 kr
Gammeldags vaniljglass med varma hjortron	95 kr
Husets svenska ostar med Gyllene Utterns utvalda tillbehör	125 kr

Gyllene Uttern, 563 92 Gränna
tel. 0390-108 00, e-post. matsalen@gylleneuttern.se



Part of www.gylleneutternhotelgroup.com