



Restaurang Rosengården

A la Carte Menu

Fördrinkar / Pre drinks

French 621 (56)

Gin / Salmbär / Citron / Champagne

155:-

Elderflower Power

Vodka / Fläder / Citron / Champagne

155:-

Tanqueray Tonic

Tanqueray / Tonic / Lime

142:-

Cucumber & Basil Lemonade (Alkoholfri)

Gurka / Citron / Sockerlag / Tonic

85:-

(Alla drinkar innehåller 5 cl. sprit)

Förrätter / Entrees

Ramslökssoppa 170:-
Pankofriterat primörägg / "Sprouts nest" / syrad sparris / Stafva vitost (veg.)
Ramson's wood garlic soup / deep fried primeur egg / "sprouts nest" / pickled asparagus / Stafva vit cheese / (veg.)

Japansk råbiff på gotländsk Simgus 175:-
Rispapper / sjögräspulver / wasabi / soja / ingefära / syltad shiitakesvamp (Simgus = biffas från Ejmunds gård)
Japanese steak tartar (local beef) / rice paper / sea weed powder / wasabi / soy / pickled shiitake mushroom

Anklever "Anglaise" 185:-
Stekt anklever / brynt smör / kapris / rökt sidfläsk / syltad pärlök / persilja
Seared foie gras / browned butter / capers / bacon / marinated pearl onions / parsley

Toast Skagen 175:-
Handskalade räkor (MSC- märkta) / sikrom / citron / dill / grillat surdegsbröd
"Toast Skagen" Classic Swedish toast / hand peeled prawns / mayonnaise / lemon / dill / roe / grilled sour dough bread

Vår entrecôte

När det kommer till vår hängmörade entrecôte har vi valt att leta utanför rikets gränser då det svenska utbudet inte riktigt räcker till och priset gör det dessutom svårt att räkna hem. Vi har istället hittat ett fantastiskt nötkött med skotskt ursprung där bönderna, som oftast även här hemma, är riktiga entusiaster och vars djur lever ett vördnadsfullt och behagligt liv, detta är något som verkligen avspeglas i köttets smak och karaktär. Efter slakt hängmöras vår utvalda detalj i minst 21 dagar.

Fisk och skaldjur

Alla havsdjur som serveras på Rosengården har märkningen MSC- Marine Stewardship Council- vilket innebär att de stödjer hållbart fiske. För oss är det en självklarhet att värna om vår miljö och våra hav!

Varmrätter / Main dishes

Lätthalstrad röding 295:-
Grönärtspuré / wasabi / friterad makirulle / sojagelé / syltad ingefära
Easy seared char / green pea puree / wasabi / deep fried maki roll / soya jelly / pickled ginger

Halstrad torskrygg 310:-
Handskalade räkor / pepparrot / dill / ramslöksgremolata / färskpotatis
Fillet of cod / hand peeled prawns / horseradish / Ramson's wood garlic gremolata / new potatoes

Tempurafriterad ostronskivling 245:-
Gotlandslinser / tryffel / parmesan 24 mån. / fikon / färska örter (veg.)
Tempura fried oyster mushroom / local lentils / truffle / parmesan cheese / figs / fresh herbs

Lammytterfilé 345:-
Chiligremolata / ramslökssot / Stafva couvrecrème / rostad färskpotatis / ekblad / confiterad tomat
Lamb tenderloin / chiligremolata / soot of Ramson's garlic / "Stafva couvre" cheese crème / roasted new potatoes / oak leaf lettuce / tomato confit

Steak frites 360:-
Hällstekt entrecôte hängmörad (21 dgr.) / rökt vitlök / pommes / chilibéarnaise / sallad
Rib eye - dry aged (21 days) / smoked garlic / French fries / chili béarnaise sauce / salad

Vi tillagar alla varmrätter i barnportion till 2/3 av priset.

we serve all main courses in child portion for 2/3 of the price.

Har Ni några allergier?

Kontakta personalen för mer info!

Any allergies? Ask our friendly staff for more info

Efterrätter / Desserts

Pannacotta med tonkaböna 135:-
Mörk choklad ganache / kallpressad olivolja / svart vulkansalt

Tonka bean pannacotta / dark chocolate ganache / cold pressed olive oil / black vulcano salt

Nybakad Maräng 135:-
Säsongens bär / nougat / italiensk vaniljglass
Meringue / season berries / nougat / vanilla ice cream

Rosengårdens saffranspannkaka 125:-
Rårörda salmbär / rostad mandel / vaniljgrädde
Local saffron oven pancake / dewberries / roasted almonds / whipped vanilla cream

Crème brûlée 110:-

Vår gremolata

Rosengården kammade hem förstapris i Sveriges största tävling för innovativa matprodukter, Gastronomiska Matverk 2016. I juryn fanns några av Sveriges mest renommerade kockar bland andra Mathias Dahlgren, Paul Svensson och Fredrik Eriksson. Den vinnande produkten, "Rosengårdens ramslöksgremolata" finns att köpa i butik här på ön och även i utvalda butiker på fastlandet. Självklart går den även att köpa här på Rosengården.



Följ oss gärna på Instagram:
restaurangrosengarden samt rosengardensgremolata

Rosengårdens 3-rätters

För sällskap på 8 eller fler

Rosengården's 3 course dinner

For groups of 8 or more

Förrätt: Ramslöksoppa eller Toast Skagen eller Råbiff

Starter: Ramson's wood garlic soup or Toast Skagen or Steak tartar

Varmrätt: Lammytterfilé eller Halstrad torskrygg eller Ostronskivling

Main course: Lamb tenderloin or Fillet of cod or Oyster mushroom

Efterrätt: Pannacotta med tonkaböna eller Crème brûlée eller Saffranspannkaka

Dessert: Tonka bean pannacotta or Crème brûlée or Local saffron oven pancake

Alla i sällskapet äter samma meny

Same menu for the entire group

Pris: 595:-

Passande drycker / suitable wines: 385:-

Rosengårdens Gremolata

Ramslök Eller Gotländsk chili

Flaska 250 ml.

60:-

Presentpåse med 1 av varje

120:-

Mousserande / Sparkling

Ayala Brut Majeur	145:- 895:-
Bollinger Spécial Cuvée	1195:-
Bollinger Rose	1395:-
Ayala Blanc de Blanc	1395:-
Bollinger La Grand Année 2005	2495:-

All champagne innehåller 12% alkohol

Bonchelli Prosecco Glera 11% Venetien Italien EKO	110:- 595:-
--	--------------------

Alkoholfritt bubbel "Piccolo" Blanc de blanc 0% Richard Julin Frankrike	85:-
--	-------------

Vita viner / White wines

La Croix St Pierre Blanc 2018 Chardonnay Sauvignon Blanc 12% Pays d'Oc Languedoc Frankrike	105:- 415:-
---	--------------------

Petit Chablis 2017 Chardonnay 12,5% La Chablisienne Bourgogne Frankrike	145:- 595:-
--	--------------------

Le Grand Perrier Sancerre 2017 Sauvignon Blanc 13,5% Grand Perrier Loire Frankrike	150:- 615:-
---	--------------------

Fernand Engel Riesling Réserve 2016 Riesling 12,5% Fernand Engel Alcase Frankrike EKO	140:- 560:-
--	--------------------

Marcel Deiss Gewurztraminer 2012 Gewurztraminer 13% Marcel Deiss Alsace Frankrike BIO	175:- 745:-
--	--------------------

Izadi Blanco 2018 Viura Malvasia 13,5% Bodega Izadi Rioja Spanien	145:- 595:-
--	--------------------

Steininger Grüner Veltliner 2017 Grüner Veltliner 13% Steininger Kamptal Österrike	135:- 545:-
---	--------------------

Heitz Cellar Napa Valley Chardonnay -13 Chardonnay 13,5% Heitz St Helena California USA	185:- 795:-
--	--------------------

Rosé viner / Rosé wines

La Croix St Pierre Rosé 2018 Cinsaut Grenache 12% IGP Pays d'Oc Languedoc Frankrike	105:- 415:-
--	--------------------

S A Prüm Rosé 2016 Pinot Noir 13% S A Prüm Mosel Tyskland	145:- 575:-
--	--------------------

Röda viner / Red wines

Torre Del Falasco IGT 2018 Corvina 13% Cantina Valpantena Veneto Italien	105:- 415:-
---	--------------------

Rocca Sveva Valpolicella Super(iore) Ripasso 2013 Corvina Molinara Rondinella 13% Borgo Rocca Sveva Venetien Italien	145:- 595:-
---	--------------------

Izadi Reserva 2014 Tempranillo 14% Bodega Izadi Rioja Spanien	145:- 595:-
--	--------------------

Bodega Piedra Negra Malbec Reserve 2017 Malbec 14,5% Francois Lurton Mendoza Argentina	155:- 625:-
---	--------------------

Château Barrail du Blanc Grand Cru 2012 Merlot Cabernet Franc 13% Château Barrail du Blanc Jean-Pierre Mouix Saint-Emilion Bordeaux Frankrike	175:- 695:-
--	--------------------

Châteauneuf-du-Pape 2015 Grenache Mourvèdre Syrah 14% E. Guigal Château d'Ampuis Châteauneuf-du-Pape Frankrike	295:- 1195:-
---	---------------------

Hunter's Pinot Noir 2015 Pinot Noir 13,5% Hunters Marlborough Nya Zeeland	155:- 625:-
--	--------------------

Paul Dolan Zinfandel 2015 Zinfandel 15% Paul Dolan Kalifornien USA EKO	165:- 655:-
---	--------------------

Dominus Estate Christian Moueix 2010 Cabernet Sauvignon Petit Verdot 14% Christian Moueix Napa Valley USA (100 poäng Robert Parker)	7900:-
--	---------------

Cider

Balingbo "Fläddar Cidar" 33 cl 4,0 % 72:-
Boulard Cidre de Normandie 33 cl 4,5 % 76:-

Öl/Beer

Fat / Tap 40cl:

Gränges Export III 5,0% 74:-
Wisby Kloster 5,0% 84:-
Eko Bulldog 5,0% 84:-

Flaska / Bottle:

Bistro Lager 33 cl 4,2% 68:-
Mariestads 50 cl 5,3% 82:-
Wisby Pils 33 cl 5,0% 78:-
Wisby Stout 33 cl 5,0% 78:-
Heineken 33 cl 5,0% 72:-
Barlingbo Fårö pilsner 33 cl 4,5% 78:-

Söta viner / Sweet wines

Pinot Gris Vendanges Tardives 2010 105:-
Domaine Fernand Engel 12%
Alsace Frankrike EKO

Braida Moscato Vigna Senza Nome 2016 95:-
Braida di Bologna Giacomo 5,5%
Piemonte Italien

Brännlands Iscider 135:-
Brännland Cider 9%
Sverige

Läsk / Lättöl / Soft drinks

Coca Cola / Fanta / Sprite / Lättöl EKO 42:-
Halfvede Äppelmust 68:-
Briska Fläder 0,5 % 48:-
Easy rider Alkoholfri Ale 0,4% 52:-
Mariestad Alkoholfri Öl 0,5% 48:-
Alkoholritt bubbel "Piccolo" 85:-
Blanc de blanc 0% Richard Julin Frankrike
Vatten Kolsyrat 33 cl 35:- 75 cl 55:-

Vårt vatten

Att vi sedan länge filtrerar vårt eget vatten för med sig att bismaker och oönskade partiklar försvinner. Dessutom slipper vi långa transporter av vatten vilket såklart bidrar till en bättre miljö. Vattnet finns väl kylt som stilla och kolsyrat. Det stilla vattnet bjuder vi våra trevliga gäster på och det kolsyrade tar vi blygsamt betalt för.

