

# Gammelgården

HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN

## VARMT VÄLKOMMEN TILL GAMMELGÅRDENS RESTAURANG

Gammelgårdens Restaurang med inriktning på vilt har kommit att bli en uppskattad klassiker långt utanför Sälens gränser. Här serveras härligt välkomponerade måltider med fågel, fisk och vilt från norra Sverige - en äkta matupplevelse. Gammelgården utsedd till Årets Viltkrog 2022!

Gammelgården med anor från 1600-talet inhyser även 37 vackra hotellrum, konferenslokaler, våffelstuga med legendariskt våffelrecept, 16 lägenheter med självhushåll och har öppet alla dagar året om.



### APERITIF

Ett glas Champagne 160

Gammelgårdens Dry Martini 165

# Gammalgården

HOTELL & RESTAURANG, SÅLEN

## VILTMENY 795

Lättgravad Älg

*friterad potatis, hårdost, lök, gräslöksemulsion.*

Halstrad Gösfilé

*broccolipuré, musselsås, krusbär*

Svensk Ren

*palsternacka, röd spetskål, viltbuljong smaksatt med bär och portvin*

Varma Hjortron

*financier, brynt smörglass*

## VINPAKET 425

FÖRSTA & ANDRA SERVERING / GRÜNER VETLINER, LANGENLOIS, RABL  
TREDJE SERVERING / CABERNET SAUVIGNON, BLACK STALLION, NAPA VALLEY  
FJÄRDE SERVERING / GRANDE RÉSERVE SAUTERNES, KRESSMANN



*Viltmenyn serveras med fördel till hela sällskapet*

# Gammelgården

HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN

## FÖRRÄTTER

Lättgravad Älg 195

*friterad potatis, hårdost, lök, gräslöksemulsion.*

Kammussla 205

*citron, brynt smör, ostronski-ving*

Svampduxelle på Brioche 175

*färsk rivnen tryffel, hårdost från Almnäs.*

Skogssvampsoppa 175

*sidfläsk från Siljan, rostad grönkål, gräslök, jordärtskockschips.*



## VARMRÄTTER

Viltköttbullar 255

*potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, inlagd gurka*

Fjällröding 355

*potatispuré, fänkål, Sandefjordsås, forellrom, gräslök*

Halstrad Gösfilé 355

*broccolipuré, musselsås, krusbär*

Svensk Ren 395

*palsternacka, röd spetskål, viltbuljong smaksatt med bär och portvin*

Ankbröst 355

*savoykål, jordärtskocka, rädisa, viltgräddsås*

Matveterisotto 265

*svamp, tryffel, gräslök, svensk hårdost*

# Gammelgården

HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN

## DESSERTER

Äppelpaj med Vaniljglass 120

Svenska Ostar 185  
*bembakat knäckebröd, marmelad*

Varma Hjortron 175  
*financier, brynt smörglass*

Inkokt Päron 175  
*pistaschglass och mascarpone.*

Val av vår hemmagjorda Glass / Sorbet 45

Kaffegodis 40



## GAMMELGÅRDENS HEMGJORDA KNÄCKEBRÖD

CA 7 PLÅTAR  
150GRADER, 50MIN, TORR VÄRME INGEN FLÄKT

INGREDIENSER  
5DL VATTEN  
2,5 DL GRAHAMSMJÖL  
5 DL VETEMJÖL  
2,5DL LJUS SIRAP

MIXA  
IDL FÄNKÅLSFRÖN  
0,5DL ANIS STJÄRNOR  
0,5 KUMMINFRÖN

BLANDA SEDAN ALLT TILLSAMMANS TILL  
SMETEN KÄNNS BREDBAR, OM INTE HÅLL I  
MER MJÖL.

BRED UT TUNT PÅ BAKPLÅTSPAPPER  
(GÄRNA GJORD AV SILIKON FÖR BÄSTA EFFEKT)