



Fördrinkar

André Clouet Champagne

Marie Framboise

Lindgårdens Kir Royale

Ni kan också se i vår separata Gin & Toniclista för fler förslag

Förrätter

Blomkålssoppa 170:-

Gjord på gotländsk blomkål från Klintebys Gård.
Serveras med knaperstekta gotländska trattkantareller samt sotad & picklad blomkålsstjälk.

Friterad matjessill 175:-

Serveras med gräddfil, rödlök, gräslök,
potatis, brynt smör och rostade hasselnötter.

Toast Skagen toppad med löjrom 195:-

Klassisk skagenröra med smörstekt toast.

Roquefortsniglar 165:-

Sniglar gratinerade med Roquefortsmör. Serveras med levainbröd.

Råbiff på gotländsk oxfile 185:-/245:-

Liten eller stor.
Blandad med chimichurri. Serveras med friterad tortillabröd
smaksatt med rostade korianderfrön och spiskummin samt en
avokado- och koriandermajonnäs.

Smörstekt kalvbräss 185:-

På rostad majsgrädd och friterad lökring tillsammans med
äppelvinägrett på röda höstäpplen.

VÄRDHUSMENY

Blomkålssoppa

Gjord på gotländsk blomkål från Klintebys Gård.
Serveras med knaperstekta gotländska trattkantareller
samt sotad & picklad blomkålsstjälk.

Confiterat anklår

Serveras med gräddkockt savoykål och purjolök, anklaverkorv med
Karljohansvamp och rostade hasselnötter, syrat rött höstäpple,
bakade jordärtskockor och äppelcidervinägersky.

Lindgårdens mullbärsparfait

Serveras med mandelcrunch och mullbärssås.
En klassiker på egenplockade mullbär från vår trädgård.

MENY 585:- /PERS • VINPAKET 395:- /PERS



Varmrätter

Smörstekt abborrfile 305:-

Serveras med rotselleri och gulbeta, stekta kantareller, vitvinssås med
dijonsenap samt pressad Andean Sunside från Stora Tollby.

Gotländsk rådjursfile 315:-

Serveras med friterad mandelpotatiskroket med höstsvamp,
hemgjord rådjurskorv med västerbottensost, ölbrässerad schalottenlök,
brunoise på gotländska rofukter, grönkål samt en rådjursky.

Plankstek 335:-

"En klassiker som har stått på menyn i 50 år."
Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner,
baconlindade haricotsverts, grilltomat och bearnaisesås.

Wallenbergare 210:-

Wallenbergare på svensk kalvfärs.
Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon och gröna ärtor.

Confiterat anklår 275:-

Serveras med gräddkockt savoykål och purjolök,
ankleverkorv med Karljohansvamp och rostade hasselnötter,
syrat rött höstäpple, bakade jordärtskockor och äppelcidervinägersky.

Sotad och smörbakad spetskål 215:-

Serveras på brunoise på gotländska rotfrukter, grönkål och
gotlandslins. Toppas med parmesankrämm, rostade hasselnötter
samt riven parmesan (vegetarisk)

ARKIVET

Coeur de file Provencale

Gotländsk oxfile späckas med vitlök och
serveras på en bädd av råstekt potatis.
Till det serverar vi provencalska tillbehör och vitlökssmör.

KÖKSMÄSTARE JULIUS CARLSSON KOMPONERADE DENNA RÄTT EN JÄKTIG KVÄLL
UNDER SIN TID PÅ STOCKHOLMSKROGEN CECIL, DÄR HAN ARBETADE 1929-1939
EN AV STORFAVORITERNÄ PÅ VÄRDHUSET GENOM ALLA ÅR.

335:-