



# LINDGÅRDENS LATE SUNDAY BRUNCH

## Drinkar

**Bellini 130:-**

**Mimosa 130:-**

**Lindgårdens Bloody Gin Mary 165:-**

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

## Smårätter

**Croissant stack** 85:-  
Fylld med avokadokräm, spenat, tabascoäggröra och riven parmesan.

**Falafel på Gotlandslins** 65:-  
Smaksatt med rökt paprika och spiskummin. Serveras med hummus på vårspelt, olivolja och granatäppelsirap.

**Lindgårdens "Caesarsallad"** 85:-  
Vår gotländska variant. Romansallat med caesardressing, rödlök, parmesan, knäperstekt bacon samt friterad gotländsk skarpsill.

**Lindgårdens ägg Royale** 135:-  
Rostat surdegsbröd, varmrökt lax från Katthammarsvik, pocherat ägg samt hovmästarsås.

**Gratinerad kantarelltoast** 95:-  
Smörstekt toast med kantarellstuvning.

**Västerbottensgratinerad skagen** 165:-  
Skagenröra på toast som gratineras med västerbottensost.

**Liten råbiff på gotländsk oxfile** 165:-  
Blandad med chimichurri. Serveras med friterad tortilla smaksatt med rostade korianderfrön och spiskummin samt en avokado- och koriandermajonnäs.

## Större rätter

**Lindgårdens Club sandwich** 175:-  
Med örtrgrillad kyckling, bacon, parmesanmajonnäs, romansallat, tomat och picklad rödlök.

**Lindgårdens panna** 295:-  
Tärnad oxfile, stekt potatis, kapris och rödlök. Serveras med vår senapsmousse & rå äggula.

**Lindgårdens mosbricka** 195:-  
Merguez, potatismos, friterad lök, senap, picklad lök & vår egna räksallad. Serveras på ett tunnbröd.

**Omelett med höstkantareller** 165:-  
Serveras med sallad samt vinäggrett på röda äpplen.

## Små måsten

— naggande goda grejer —

**Pommes** 35:-

**Hot fries** 65:-  
Frasiga pommes med jalapeños, lök, bacon, smält cheddar och gräddfil.

**Spicy corn on the cob** 55:-  
Majskolv med srirachamajjo, koriander och lök.

**Lökringar** 35:-  
Pankopanerad lökringar.

**Jalapeñoslaw** 25:-  
Slaw på spetskål, morot, jalapeños och vegansk majonnäs.



## Söta rätter

**Banana split**  
Karamelliserad banan, gräddmousse, choklad delice, jordgubbsmaräng, vaniljglass och jordgubbskräm.



**Flamberade fikon**  
Färska fikon flamberas i rom. Serveras med rom & rusinglass från Gotlato.



**Crème brûlée cheesecake**  
Serveras med hallonmylta samt färska hallon.

75:-