



LINDGÅRDENS JULMENY

Sill- och laxservering

Vi gör en bordsservering av våra favoriter från sill- och laxbordet.

Våra 4 sorters sill:

Västerbottenssill, ramslökssill, kräftsill & inlagd sill

Ägghalva med majonnäs och räkor

Matjesillstårta

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt lax från Katthammarsviks rökeri med

dill, gräslök & pepparrotskräm

Västerbottensost, kokt potatis & bröd

Dryck: Välj på Gotland Bryggeries Jul, Honungsöl eller Wisby Pils samt 4 cl snaps



“Julens småvarma på tallrik”

En liten Jansson i ansjovislåda

Lindgårdens populära Ingefärsribs

Lammköttbullar på lammfärs från Graute Gård

Prinskorv

Rödbetsallad

Stekt kålsallad på Grönkål från Buters EKO i Eskelhem & brysselkål

Hemgjord gotländsk senap

Dryck: Ett glas mjukt, runt rödvin från Beaujolais-Bourgogne-Frankrike



Lindgårdens saffranspannkaka

Med salmbärssylt, grädde och rommarinerade sultanrussin.

Dryck: Ett glas (6 cl) lätt mousserande sött vin från Cognac

La Belle Inconnue från Jean-Luc Pasquet

1035:- inklusive dryckespaket

595:- exklusive dryckespaket

