



JULENS SJU SMAKER PÅ LINDGÅRDEN

Amuse

Jansson Fritters serveras på rödbetsmajonnäs.

Dryck: Cocktail på Norrbottens Forest Dry Gin

Lindgårdens Boquerones

Boquerones på gotländsk strömming marinerad i citron, chili, lök & olivolja.

Tillsammans med rökt flundremajonnäs, sillrom, ättiks- och dillgelé samt syrad grädde från Putterjaus.

Dryck: En liten fatöl & 3 cl hemgjord snaps

Sotad & gravad gotländsk Regnbåge

Serveras med akvavitspicklade senapsfrön, fänkålsskum, rågbrödskrutonger & dillolja.

Dryck: Friulano från Bastianich- Friuli - Italien

Ankleverterrinne

Serveras på hemgjord blodpudding, stekt bacon samt lönnsirap.

Dryck: Ett glas lätt mousserande sött vin från Cognac - La Belle Inconnue

Glasad Torsk

På krossade gröna ärtor med bechamel- och baconkrokett smaksatt med kryddpeppar.

Toppas med skirat smör.

Dryck: Long Barn Chardonnay - Kalifornien - USA

Kalkonballotine

Fyllt med aprikos, kastanj & äpple.

På mandelpotatispuré med karamelliserad tranbärssås & sotad brysselkål.

Dryck: Petit Nicolas Maranges, Nicolas Perrault - Bourgogne - Frankrike

Smörstekt mjuk pepparkaka

Serveras med brynt smörglass på nötkross, dadelsirap & salmbärscremaux.

Dryck: Antique Muscat, Yalumba- Australien

1495:- inklusive dryckespaket

895:- exklusive dryckespaket