# LINDGÅRDENS TRYFFELMENY

*15 oktober – 15 november*

**Amuse**
*Friterad gotländsk skarpsill med tryffelmajonnäs.*

**Rökt flundra från Syssne**
*På grönkål från Buters Eko i Eskelhem, friterat vaktelägg från Kajfjords Farm, tryffelmajonnäs, hyvlad Stafva Sandra samt hyvlad gotländsk tryffel.*

**Kanin & Ankleverterrinne**
*Terrinne på kanin från Kajfjords Farm i Sjonhem tillsammans med anklever & gotländsk tryffel.*
*Serveras på tryffelbrioche med balsamicomarinerade blåbär, saltrostade marconamandlar & rosépeppar.*

**Patanegralindad Hälleflundra**
*Örtrimmad Hälleflundra serveras med krämig tryffellinguini.*

**Tryffel & chokladbakelse**
*Tryffel & nougatterrinne på mördegsbotten med mascarponekräm smaksatt med gotländsk tryffel.*

**1195:- inklusive vinpaket**
**795:- exklusive vinpaket**