



# LINDGÅRDENS JULMENY

## **Sill- och laxservering**

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

Våra 4 sorters sill:

Västerbottenssill, ramslöks sill, kräftsill & Lindgårdens Ginsill

Ägghalva med majonnäs och räkor

Matjesillstårta

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt lax från Katthammarsviks rökeri med

pepparrotskräm smaksatt med dill & gräslök

Västerbottensost, kokt potatis & bröd

**Dryck: Välj på valfi 33 cl öl från Gotlands Bryggeri samt 4 cl snaps**



## **“Julens småvarma på tallrik”**

En liten Jansson i ansjovislåda

Lindgårdens populära Ingefärsribs

Lammköttbullar på lammfärs från Graute Gård

Prinskorv

Rödbetsallad

Julskinka på rapsgris

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**

