



Fördrinkar

André Clouet Champagne

Marie Framboise

Lindgårdens Kir Royale

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

Förrätter

Potatis & purjolöksoppa 175:-

Gjord på potatis från Stora Tollby samt purjolök från Buters EKO i Eskelhem. Serveras med friterad rårika, löjrom, röd steklök, smetana, gotländsk tryffel & dill.

Cheddar Crème brûlée 185:-

Med karamelliserad rödlök, smetana, tångkaviar & friterad dill.

Toast Skagen toppad med löjrom 195:-

Klassisk skagenröra med smörstekt toast.

Sill- och laxservering (minst 2 personer) 255:-/pers

Västerbottenssill, ramslökssill, kräftsill & Lindgårdens Ginsill. Ägghalva med majonnäs & räkor, matjesillstärta, gravad lax med hovmästarsås, varmrökt lax från Katthammarsviks rökeri med dill, gräslök & pepparrotskräm. Västerbottensost & kokt potatis.

Ankleverterrin 195:-

Serveras på hemgjord blodpudding med gotländsk vårspelt från Curre på Sigsarve Gård, stekt bacon & lönsirap.

Toast Pelle Janzon på svensk hjort 225:-

Serveras med löjrom, enbärsgavad äggula och riven parmesan.

JULMENY

Sill- och laxservering

Västerbottenssill, ramslökssill, kräftsill & Lindgårdens Ginsill. Ägghalva med majonnäs & räkor, matjesillstärta, gravad lax med hovmästarsås, varmrökt lax från Katthammarsviks rökeri med dill, gräslök & pepparrotskräm. Västerbottensost & kokt potatis.

”Julens småvarma på tallrik”

En liten Jansson i ansjovislåda, Lindgårdens populära ingefärsribs, köttbullar på lammfärs från Graute Gård, prinskorv, julskinka på rapsgris, rödbetsallad, stekt kålsallad på Grönkål från Buters EKO i Eskelhem & brysselkål samt hemgjord gotländsk senap.

Lindgårdens saffranspannkaka

Med salmbärssylt, grädde och rommarinerade sultanrussin.

DENNA MENY FÖRUTSÄTTER ATT MINIMUM 2 PERSONER VID BORDET ENAS OM SAMMA MENY

MENY 595:- /PERS
DRYCKESPAKET 440:- /PERS

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER



Varmrätter

Ångad torskrygg 295:-

Serveras med svenska blåmusslor, rökt sidfläsk & Amadinepotatis från Stora Tollby Gård. Tillsammans med en skummig musselsoppa med dijonsenap & smörstekta trattkantareller.

Kalkonballotine 265:-

Fyllt med aprikos, kastanj & äpple. På mandelpotatispuré med karamelliserad tranbärssås & sotad brysselkål från Buters EKO i Eskelhem.

Plankstek 335:-

”En klassiker som har stått på menyn i 50 år.”
Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindade haricotsverts, grilltomat och bearnaisesås.

Wallenbergare 210:-

Wallenbergare på svensk kalvfärs.
Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon och gröna ärtor.

Långkokt Lamm från Graute Gård 285:-

Mustigt långkokt lamm med rödvin, örter & kanel. Serveras med hemgjord tryffelgnudi, svamp, gotländsk kål & morotspuré.

Tryffelgnudi 215:-

Tryffelgnudi gjord på vårspelt från Curre på Sigsarve Gård. Serveras med gotländska trattkantareller, Gotlandslins, brysselkål & morotspuré. Toppas med tryfferad rödvinssås på kålbuljong. (vegetarisk)

ARKIVET

Lindgårdens Black & White

Gotländsk oxfile & hemgjord kalvkorv smaksatt med gotländsk tryffel. Tillsammans med en pommes Anna toppad med ört- mie de pain. Serveras med en portvinssås samt en tryfferad kalvvelouté.

VÅR VARIANT PÅ KLASSIKERN DÅR VI BYTT UT KALVFILEN TILL EN RIKTIGT SAFTIG KORV PÅ SVENSK KALVHÖGREV OCH GOTLÄNSK TRYFFEL.

335:-

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER