

Mousserande Viner

GLAS FLASKA

Champagne

NV	André Clouet Silver Brut Natur	145:- /995:-
2008	André Clouet Le Clos	MAGNUM 4500:-
NV	Louis Roederer Brut Premier	1150:-
2010	Louis Roederer Banc de Blanc	1750:-
2009	Louis Roederer Cristal	3650:-
2004	Fleury Extra Brut	1650:-
NV	Diebolt-Vallois Tradition	165:- /1150:-
2010	Diebolt-Vallois Blanc de Blanc	1350:-
2007	Diebolt-Vallois Fleur de Passion	1650:-
NV	Julien Moussy Grand Cru Blanc de blanc	1250:-
2008	André Moussy Prestige	1350:-

Övrigt Mousserande

NV	Antica Vigna Extra Dry Platinum - Prosecco	95:- /570:-
NV	Clebrandum Brut - Cava	95:- /570:-
NV	Cremant de Loire Rosé, Domaine Chancelle	620:-
2015	Alta Langa Blanc de Noir, Casa E Mirafiore	895:-

Vita Nyårsviner Special!

Vi har öppnat upp massa godsaker och har fina nyårspriser på härliga viner som passar till våra nyårsmåltider.

Vi hjälper er med fina val till maten!

Nyårsmeny

“Att börja med”

Ostron Fine de Claire 38:-/ST
Tillsammans med klassiska tillbehör.

Kalixlöjrom 65:-/ST
Serveras med friterad rårika, hyvlad steklök samt syrad grädde från Puttersjaus.

“Starters”

Cheddar Crème Brûlée 185:-
Med karamelliserad rödlök, smetana, tångkaviar & friterad dill.

Gratinerad kungskrabba 295:-
Kungskrabba gratinerad med vitlök, citron & dill. Serveras men nybakat levainbröd.

Tartar på sotad svensk kalvfilé 225:-
Serveras med anklevermousse, portvinsreduktion, gotländsk tryffel, friterad kadyif samt parmesan.

Grönärtssoppa 195:-
Serveras med smörstekt kungskrabba & kammussla.

LITEN SKALDJURSPLATEAU

HALV HUMMER, RÄKOR, RÖKTA RÄKOR,
VITVINSKOKTA MUSSLOR

395:-

SKALDJURSPLATEAU ROYALE

HEL HUMMER, 2 OSTRON, 2 HAVSKRÄFTOR, 1/2 KRABBA,
RÄKOR, RÖKTA RÄKOR OCH VITVINSKOKTA MUSSLOR

795:-

TOPPA DIN SKALDJURSPLATEAU

OSTRON 38:-/ST HAVSKRÄFTOR 65:-/ST

Wellington Vegetarisk 265:-
Med betor från Buters Eko, gotländska trattkantareller, gotlandslins & valnötter från egna trädgård. Serveras med jordärtskockspuré samt rödvinsås.

Ångad torskrygg 345:-
Serveras med Champagnesås med löjrom & bladspenat, bakad jordärtskocka samt potatisbrandade med krabba.

Lindgårdens Black & White 345:-
Gotländsk oxfilé & hemgjord kalvkorv smaksatt med gotländsk tryffel och ört Pommes Anna. Serveras med en portvinsås samt en tryfferad kalvvelouté.

Nyårsdessert 160:-
Susannes nyårsdessert A' la 2020!

Lindgårdens Chokladtryfflar 70:-
Två sorters tryfflar.



Nyårsmeny

