



LINDGÅRDENS TAKE AWAY

Meny

Förrätter

- Potatis & purjolökssoppa** 160:-
Gjord på potatis från Stora Tollby samt purjolök från Buters EKO i Eskelhem. Serveras med friterad rårika, löjrom, röd steklök, smetana, gotländsk tryffel & dill.
- Toast Skagen toppad med löjrom** 175:-
Klassisk skagenröra med smörstekt toast.
- Cheddar Crème brûlée** 170:-
Med karamelliserad rödlök, smetana, tångkaviar & friterad dill.
(Denna rätt avser att man måste lämna tillbaka vår brûléeform dagen efter)
- Toast Pelle Janzon på svensk hjort** 205:-
Serveras med löjrom, enbärsgravad äggula och riven parmesan.

Varmrätter

- Ångad torskrygg** 270:-
Serveras med svenska blåmusslor, rökt sidfläsk & Amadinepotatis från Stora Tollby Gård. Tillsammans med en skummig musselsoppa med dijonsenap & smörstekta trattkantareller.
- Långkokt Lamm från Graute Gård** 265:-
Mustigt långkokt lamm med rödvin, örter & kanel. Serveras med hemgjord tryffelgnudi, svamp, gotländsk kål & morotspuré.
- Coeur de filé Provencale** 300:-
Gotländsk oxfilé späckas med vitlök och serveras på en bädd av råstekt potatis. Till det serverar vi provencalska tillbehör och vitlökssmör.
- Wallenbergare** 190:-
Wallenbergare på svensk kalvfärs.
Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon och gröna ärtor.
- Tryffelgnudi** 195:-
Tryffelgnudi gjord på vårspelt från Curre på Sigsarve Gård.
Serveras med gotländska trattkantareller, Gotlandslins, brysselkål & morotspuré.
Toppas med tryfferad rödvinssås på kålbuljong.
- Veckans 165:-** 150:-
Serveras onsdag-lördagkväll. Ny rätt varje vecka.
Ring och kolla vilken rätt som serveras eller håll utkik i våra sociala medier.

Desserten

- Nougatterrine** 135:-
Serveras med mascarpone mousse & flarn på hasselnötsknäck.
- Lindgårdens Chokladtryfflar** 60:-
Två utav våra hemgjorda tryfflar.