



Fördrinkar

André Clouet Champagne

Marie Framboise

Lindgårdens Kir Royale

El Bandarra Vermut - Vit, röd eller rosé med is och frukttoppings

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

Förrätter

Kajplöksvichyssoise 170:-

Serveras med sotad svensk fjällrödingfilé, dillrimmad gurka och forellrom.

Bakade gotländska primörrodbetor 175:-

Serveras med fetaostkräm smaksatt med ramslök, rostade hasselnötter, rosmarinhonung samt brynt smör.

Norröna matjessill 175:-

Serveras med en spansk tortilla på färskpotatis, gräddfil, brynt smör, rödlök, gräslök och hackat ägg.

Toast Skagen toppad med löjrom 195:-

Klassisk skagenröra med smörstekt toast.

Bröderna Perssons Kalixlöjrom 275:-

Serveras med Västerbottensterrine, picklad rödlök, gräslöksemulsion och dillpanko.

Blandad råbiff på gotländsk oxfilé 195:-/295:-

Blandad med dijon, kapris, cornichoner, lök och konjak. Toppas med äggkräm, friterad kadayif, kaprisfrukter & inlagda primörbetor.

Gotländska trädgårdstomater 185:-

Serveras med med en fantastisk burrata från Puglia, basilika från Röcklinger, några droppar lagrad balsamico, olivolja och flingsalt.

Gotländsk sommarsallad 95:-

Liten sidesallad med vinägrett, puffad gotlandslins & vattenmelon.

VÄRDHUSMENY

Kajplöksvichyssoise

Serveras med sotad svensk fjällrödingfilé, dillrimmad gurka och forellrom.

Lammytterfilé från gotländska gårdar

Serveras med gotländska sommarprimörer, örtig lammkorv från Gotlands Korvfabrik i Roma samt smörad lammsky.

Lindgårdens mullbärsparfait

Serveras med mandelcrunch och mullbärssås.
En klassiker på egenplockade mullbär från vår trädgård.

MENY 625:- /PERS • VINPAKET 395:- /PERS



Varmrätter

Smörstekt gotländsk piggvar 355:-

Hel fisk på ben med len vermouthsås, bladspenat och sockerärter. Serveras med forellrom samt gotländsk färskpotatis.

Bakad svensk fjällrödingfilé 275:-

Serveras med vitvinsås, forellrom, tärnad gurka, rostade hasselnötter, dill och rotselleripuré.

Plankstek 355:-

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

Wallenbergare 225:-

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

Lammytterfilé från gotländska gårdar 335:-

Serveras med gotländska sommarprimörer, örtig lammkorv från Gotlands Korvfabrik i Roma, fårostkräm med ramslök samt smörad lammsky.

Grillad högrev från Ejmunds Gård 285:-

Ejmunds finaste högrev, långbakas, grillas och penslas med en senapsbarbequesås. Serveras med grillad ratatouille, tomat- och vitlöks bearnaise samt pommes frites.

Rödbetskorv med gotländska linser 245:-

Petter på Växtchark i Roma gör en korv på betor och gotländska gröna linser. Serveras med risottokroetter smaksatta med parmesan och EKO-sparris från Vägume Kvarn på en ljummen primörsallad, ramslökspesto och parmesankräm.
(vegetarisk)

ARKIVET

Frikassé på fransyska från Ejmunds Gård

Med en krämig sås på vitt vin, grädde och fransk senap.
Serveras med primörer, Älvdalsmurklor samt Gotlandslinser.

EN FRIKASSÉ TILLAGAS GENOM ATT KÖTTET SKÄRS I MEDELSTORA BITAR, KOKAS I BULJONG OCH REDS AV MED SMÖR OCH GRÄDDE.
EN ELEGANT SOMMARRÄTT SOM VI REKOMMENDERAR MED EN HÄRLIG VIT BOURGOGNE ELLER SMÖRIG AMERIKANSK CHARDONNAY!

245:-