



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

- Kräftsoppa** 185:-
Serveras med Västerbottensomelett,
gotländska kräftstjärtar och krondillsolja.
- Kantarelltoast på svenska kantareller** 195:-
Vi steker svenska kantareller med lök och sedan
reducerar ner dem med färsk grädde och toppar med gräslök.
- Friterad matjessill** 180:-
Serveras med gräddfil, rödlök, gräslök,
potatis, brynt smör och rostade hasselnötter.
- Toast Skagen toppad med löjrom** 195:-
Klassisk skagenröra med smörstekt toast.
- Västerbottens Crème Brûlée** 265:-
Serveras med Bröderna Perssons Kalixløjrom,
dillsmetana, rödlök och mandelpotatischips.
- Carpaccio på innanlår från Ejmunds** 195:-
Sotad carpaccio med Gruyèrekräm,
rostade hasselnötter samt picklad och friterad jordärtskocka.
- Ankleverterrine** 195:-
Serveras på smörstekt brioche, balsamicokokt
knippschalottenlök från Buters Eko samt riven parmesan.

VÄRDHUSMENY

Carpaccio på innanlår från Ejmunds
Sotad carpaccio med Gruyèrekräm,
rostade hasselnötter samt picklad och friterad jordärtskocka.

Gäddqueneller
Serveras med mustig kräftsås, picklade kantareller,
shalottenlöksslungad spenat, forellrom samt pressad potatis.

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

MENY 610:- /PERS • VINPAKET 395:- /PERS

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER



Varmrätter

- Smörstekt gotländsk piggyvar** 355:-
Hel fisk på ben. Serveras med krondillsvitvinsås,
smörstekta kantareller, bakad fänkål samt kokt potatis.
- Bakad torskrygg** 295:-
Torskryggen täcks med libbsticksgremelata och bakas i ugnen.
Serveras med panchettastekta champinjoner och syltlök i rödvinsås.
Till det en smörig potatispuré.
- Gäddqueneller** 265:-
Luftiga queneller med gädda från Hjälmarens.
Serveras med mustig kräftsås, picklade kantareller,
shalottenlöksslungad spenat, forellrom samt pressad potatis.
- Plankstek** 355:-
"En klassiker som har stått på menyn i 50 år."
Gotländsk oxfile 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.
- Lammytterfile från gotländska gårdar** 335:-
Serveras med hemgjord lammkorv med örter.
Ört- och vitlöksdoftande sensommarragu med gotländska bönor,
potatisgratäng samt smörad lammsky.
- 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 gulbetor på en ljunnen sensommarsallad
slungad med ramlökspesto, fårostkräm samt picklade polkabetor.
(vegetarisk)

ARKIVET

Roquefortstek
Tournedos lindad med bacon och fylld med roquefortost.
Serveras med lökfrästa gotländska brytbönor,
kantarellsås och pommes frites.

DENNA ANRÄTTNING ÄR EN KLASSIKER PÅ LINDGÅRDEN SOM BO LINDQVIST
SKAPADE VID ÖPPNINGEN AV LINDGÅRDEN 1968.
EN AV STORFAVORITERNA PÅ VÄRDHUSET GENOM ALLA ÅR.

365:-

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER