



## 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

**Krämig blåmusselsoppa** 165:-

Serveras med en kantarellquenell samt knaperstekta gotländska trattkantareller.

**Rostade gotländska vaxbönor** 155:-

Serveras med palsternackskräm, gräslöksolja, rostade hasselnötter, knaperstekt ostronskivling och riven parmesan.

**Sashimi på fjällröding** 185:-

Syrad med ingefära, lime och lingon.

Serveras med smörstekta trattkantareller och sotad gurka.

**Toast Skagen toppad med löjrom** 195:-

Klassisk skagenröra med smörstekt toast.

**King Crab roll** 225:-

Vår variant på lobster roll med kungskrabba, havskräftor, selleri och äpple. Serveras i ett rostat briochekorvbröd.

**Asiatisk råbiff** 195:-

Blandad med wasabi- och sesamdressing, soyamajonnäs, gari, koriander och friterade risnudlar.

**Friterad getost** 175:-

Serveras med bakad rödbeta från Buters Eko, rödbetskräm samt picklad Gotlandslins med senapsfrön från Mickelgårds Lantbruk.

## VÄRDHUSMENY

### Rostade gotländska vaxbönor

Serveras med palsternackskräm, gräslöksolja, rostade hasselnötter, knaperstekt ostronskivling och riven parmesan.

### Långbakad lammfog från Graute Gård

Långbakad lammfog i rött vin och örter. Serveras med persiljerotspuré, karamelliserad rödkål och morötter från Buters EKO. Serveras med krämig potatisgratäng samt en smörad lammsky.

### Karamelliserade äpplen

Serveras med vaniljpanacotta, äppelkräm, kamelspong och havre crunch.

MENY 565:- /PERS • VINPAKET 395:- /PERS



## Varmrätter

**Lindgårdens fisk- och skaldjursgryta** 295:-

Tomat, saffran, grädde och musselfond tillsammans med marinerad fisk, grönsaker samt blåmusslor och räkor.

**Hjälmargös** 325:-

Smörstekt hjälmargös med en tomatsmörsås, zucchini, kantareller och krondillsolja. Serveras med kokt potatis från Stora Tollby Gård.

**Plankstek** 355:-

"En klassiker som har stått på menyn i 50 år."

Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindade gotländska brytbönor, grilltomat och bearnaisesås.

**Wallenbergare** 225:-

Wallenbergare på svensk kalvfärs.

Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon och gröna ärtor.

**Långbakad lammfog från Graute Gård** 265:-

Långbakad lammfog i rött vin och örter.

Med persiljerotspuré, karamelliserad rödkål och morötter från Buters EKO. Serveras med krämig potatisgratäng samt en smörad lammsky.

**Rosastekt ankbröst** 285:-

Serveras med savoykålsdolmar fyllda med smörstekt kål, äpple och trattkantareller, äppelsyrad anksky samt ankconfiterad Amandinepotatis från Stora Tollby Gård.

**Vegetariska kroppkakor** 245:-

Fyllda med blandad höstsvamp, äpple och lök.

Serveras med smörstekt kål från Buters EKO i Sanda, brynt hasselnötssmör, riven gotlandstryffel och råörda lingon.

## ARKIVET

### Älgfile Rossini

Älgytterfile toppad med halstrad ankleverterrine på smörstekt brioche och gotlandstryffel. Serveras med brysselkål, madeirasås och potatisfondant.

DENNA ANRÄTTNING ÄR DÖPT EFTER ITALIENSKA OPERATIONSÄTTAREN GIOACCHIONI ROSSINI. DET ÄR DOCK INTE KLARLAGT EXAKT VEM SOM SKAPADE RÄTTEN, MEN DEN HAR KOMMIT TILL I FRANKRIKE UNDER DEN FÖRSTA HALVAN AV 1800-TALET. HÄR GÖR VI VÅR FRIA TOLKNING AV DEN KLASSISKA RÄTTEN.

365:-