



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

Hummersoppa 195:-
Skummad hummersoppa med en tryfferad hummerkorv.

Halstrad kammussla 205:-
Serveras med pumpakräm med kokos, chili och ingefära,
samt tapiokapärlor med koriander och lime.

Toast Skagen toppad med löjrom 195:-
Klassisk skagenröra med smörstekt toast.

Siltallrik 225:-
Våra fyra sorters sill. Två sorters klara & två sorters krämiga.
Ägghalva med majonnäs & räkor, matjessillstårta,
Västerbottensost samt kokt potatis.

Tartar på Cognacsgravad oxfile 195:-
Serveras med rosmarinsemulsion, lingon och krutonger.

Jordärtskocka på flera vis 180:-
Friterade skal fyllda med en kräm på Stafva Sandra, tryfferad
puré, picklad skocka samt några chips. Allt gjort på fina ekologiska
jordärtskockor odlade av Gunnar Bolin på Buters EKO.

VÄRDSHUSMENY

Tartar på Cognacsgravad oxfile
Serveras med rosmarinsemulsion, lingon och krutonger.

Halstrad fjällröding
Serveras med butternutpuré, smörslungad grönkål från
Buters EKO samt rotfruktschips och brynt dillsmör.

Frusen saffranstårta
På kanel- och mandelbotten. Serveras med Salmbärskompott.

MENY 595:- /PERS • VINPAKET 395:- /PERS

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER



Varmrätter

Halstrad fjällröding 275:-
Serveras med butternutpuré, smörslungad grönkål från
Buters EKO samt rotfruktschips och brynt dillsmör.

Plankstek 355:-
"En klassiker som har stått på menyn i 50 år."
Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner,
baconlindade gotländska brytböner, grilltomat och bearnaisesås.

Wallenbergare 225:-
Wallenbergare på svensk kalvfärs.
Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon och gröna ärtor.

Lamm från Graute 275:-
Lamm med en glaze på ingefära och gotländsk honung.
Hemgjord lammkorv samt karamelliserad rödkål och
morötter från Buters EKO.
Serveras med krämig potatisgratäng samt en smörad lammsky.

Viltsymfoni 285:-
Höstens vilda i symfoni. Hjortinnanlår och älggytterfile tillsammans
med hemgjord rådjurskorv på gotländskt rådjur.
Serveras med duchessoppar med Älvdalsmurklor, svartvinbärschutney
med gin från Gutö Delikatesser samt viltsky.

Tryffelgnudi 245:-
Vi gör gnudi på gotländskt durumvete samt vårspelt från Curre på
Sigsarve gård. Serveras med pumpakräm, tryffel- och pannesanskum,
samt gotländsk kål och korallins från Mickelgårds Lantbruk.

ARKIVET

Pepparstek på gotländsk oxfile
Serveras med Cognacspetsad pepparsås, lökfrästa böner
från Källunge och KRAV potatis från Stora Tollby Gård
som vi rostar i Prima Talg och rullar i färska örter.

EN FRANSK KLASSIKER, MED OKÄND HISTORIA,
SOM FUNNITS SEDAN URMINNES TIDER.
EN RÄTT SOM FUNNITS PÅ LINDGÅRDENS MENY FRÅN OCH TILL SEDAN 1968.

355:-

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER