

Nyårsmeny

“Att börja med”

Ostron Fine de Claire 38:-/ST
Serveras med tryffelvinegette.

Jordärtsskocka från Buters EKO 30:-/ST
Friterade skal fyllda med en kräm på Stafva Sandra.

“Starters”

Potaispavé 195:-
Serveras med syrad ostkräm och tångkaviar

King crab cocktail 295:-
Kungskrabba i en klassisk cocktailservering med bland annat gotländskt vaktellägg och störröm

Tartar Pelle Jansson 235:-
Hackad gotländsk oxfile serveras i smörstekt bröd.
Toppas med kalixlöjrom äggkräm och riven tryffel.

Hummersoppa 195:-
Skummad hummersoppa med tryfferad hummerkorv.

LITEN SKALDJURSPLATEAU

HALV HUMMER, RÅKOR, RÖKTA RÅKOR,
VITVINSKOKTA MUSSLOR

415:-

SKALDJURSPLATEAU ROYALE

HEL HUMMER, 2 OSTRON, 2 HAVSKRÄFTOR, 1/2 KRABBA,
RÅKOR, RÖKTA RÅKOR OCH VITVINSKOKTA MUSSLOR

825:-

TOPPA DIN SKALDJURSPLATEAU

OSTRON 38:-/ST

HAVSKRÄFTOR 65:-/ST

Wellington Vegetarisk 265:-
Fyllt med svartrot och duxellkräm på gotlandslins.
Serveras med potatiskaka, smörbakad brysselkål,
friterad svartrot samt rödvinsås.

Tryffelfärserad gotländsk piggyvar 375:-
Serveras med bakad svartrot, jordärtskockspuré och
champagnesås med löjrom, forellrom och störröm.

Tournedos Rossini 375:-
En Klassiker! Gotländsk oxfile med anklever, tryffel,
portvinsås och potatiskaka med potatis från Buters EKO.

Nyårsdessert a´la Susanne 2021 160:-
Med smak av hallon, passion och champagne!

Lindgårdens Chokladtryfflar 70:-
Två sorters tryfflar.