



## Fördrinkar

**André Clouet Champagne**

**Marie Framboise**

**Lindgårdens Kir Royale**

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

## Förrätter

<b>Hummersoppa</b> <i>Skummad hummersoppa med en tryfferad hummerkorv.</i>	185:-
<b>Rökt gotländsk regnbåge</b> <i>Röra på rökt regnbåge från Hamra fisk, rödlök, pepparrot och cornichonger. Serveras med smörstekt kavring.</i>	180:-
<b>Toast Skågen toppad med löjrom</b> <i>Klassisk skågenröra med smörstekt toast.</i>	195:-
<b>Hjortcarpaccio</b> <i>Med prästostkräm, valnötter från egen trädgård, friterad schalottenlök samt en rosmarinsvinägret.</i>	235:-
<b>Norröna matjessill</b> <i>Med ljummen mandelpotatisstomp smaksatt med Västerbottensost, gräslök och dill. Serveras med rödlök och rågbrödskrutonger.</i>	225:-
<b>Jordärtskocka på flera vis</b> <i>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.</i>	180:-

## VÄRDSHUSETS 2-RÄTTERS

### Rökt gotländsk regnbåge

*Röra på rökt regnbåge från Hamra fisk, rödlök och cornichonger. Serveras med smörstekt kavring.*

### Lamm från Graute

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

**MENY 445:- /PERS**

## LATE SUNDAY BRUNCH

BOKA BORD FÖR "LATE SUNDAY BRUNCH" HOS OSS.

VARJE SÖNDAG MELLAN 13.00-17.00.

BOKA MED NÅN AV OSS PÅ PLATS ELLER PÅ HEMSIDAN.





## Varmrätter

### **Tryffeljärserad gotländsk piggyvar** 365:-

Serveras med bakad svartrot, jordärtskockspuré och champagnesås med löjrom, forellrom och störröm.

### **Lamm från Graute** 275:-

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

### **Plankstek** 355:-

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

### **Gotländsk rådjurstek** 275:-

Rådjurstek med gräddig murkelsås och blandad kål. Serveras med Hasselnötsstekt kulpotatis samt äppelchutney på gotländska äpplen.

### **Vegetarisk Wellington** 255:-

Med betor från Buters Eko, gotländska trattkantareller, gotlandslins & valnötter från egna trädgård. Serveras med potatiskaka, smörbakad brysselkål, friterad svartrot samt rödvinssås.

## VECKANS 175:-

SERVERAS ONSDAG - LÖRDAG

Denna rätt varierar från vecka till vecka.

## Desserten

### **Vaniljpannacotta** 150:-

Serveras med karamelliserad äppelkompott på gotländska äpplen samt havre crunch.

### **Krispig tarte** 150:-

Fyllt med hallonganache och vit chokladnamelaka.

### **Mullbärsparfait** 150:-

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

### **Glass eller sorbet** 60:-

I samarbete med Gotlato på Stora Torget. Fråga din servitris om kvällens smak på glass eller sorbet.

### **Chokladpraliner** 75:-

Från Lotta på Gotlandsgårdens konfektyr.