



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

Ramslökssoppa 185:-

Serveras med pocherat vaktelägg från Bondeblom samt forellrom.

Mannerströms Skagen 195:-

Klassisk skagenröra på Leif Mannerströms vis, med smörstekt bröd som toppas med riven pepparrot och löjrom, rödlök och gräslök.

Lindgårdens svenska Ceviche 235:-

Gjord på regnbåge från Hamra fisk, torskrygg, räkor, morot och sparris. Smaksatt med gotländsk solrosolja, citron och gräslök. Serveras med dillmajonnäs och kavringschips.

Gotländsk grönsparris från Vägume Kvarn 225:-

Serveras med holländaisesås, löjrom, forellrom, storrrom och citronpanko.

Sniglar Provençale 185:-

Serveras med hembakat surdegsbröd.

Carpaccio från Ejmunds Gård 215:-

Brynt carpaccio på immanlår från Ejmunds. Serveras med Stafva Sandra, ekologisk lagrad balsamico, olivolja och rostade pinjenötter.

VÄRDHUSMENY

Ramslökssoppa

Serveras med pocherat vaktelägg från Bondeblom samt forellrom.

Lammrostbiff från Graute Gård

Serveras med hemgjord lammkorv med ramslök, Robiolinakräm från Gotland Creamery, gulbetor, vit sparris, rädisor och potatiskaka. Serveras med libbstickasky och örtigt lammkrisp.

Mullbärsparfait

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

MENY 645:- /PERS • VINPAKET 425:- /PERS



Varmrätter

Bakad torskrygg med ramslöksgremolata 325:-

Serveras med gotländsk vit sparris från Vägume Kvarn, skirat smör, grillad citron och ekologisk potatis från Stora Tollby Gård.

Queneller på gotländsk id 295:-

Serveras med skummig skaldjurssås, fänkål, julienne på ekologiska rotfrukter, och svenska blåmusslor.

Plankstek 385:-

"En klassiker som har stått på menyn i 50 år."
Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindade gotländsk KRAV-sparris, grilltomat och bearnaisesås.

Wallenbergare 235:-

Wallenbergare på svensk kalvfärs.
Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon samt små gröna ärtor med sauterad schalottenlök.

Lammrostbiff från Graute Gård 315:-

Serveras med hemgjord lammkorv med ramslök, Robiolinakräm från Gotland Creamery, gulbetor, vit sparris, rädisor och potatiskaka. Serveras med libbstickasky och örtigt lammkrisp.

Grillad picanha från Ejmunds Kött 325:-

Serveras med en fermenterad Tjoritzo från AB Gotlands korvfabrik, grillad grönsparris, rostat tomat- och vitlökssmör, bakade tomater från röcklinger, hemgjorda pommes och bearnaisesås.

Lindgårdens sparriskroketter 235:-

Risottokroketter smaksatta med parmesan och KRAV-sparris från Vägume Kvarn på en ljummen primörsallad. Serveras med ramslökspesto, parmesankräm och gulfetswurst från Växtchark i Roma. (vegetarisk)

ARKIVET

Wienerschnitzel

Svenskt kalvinianlår som bankas och paneras.
Serveras med ljummen österrisk potatissallad, sauterade ärtor med lättrokt skinka samt gurksallad på delikatessgurka från Slite.

WIENERSCHNITZEL BÖRJAR UPPTÄDA UNDER SITT NUVARANDE NAMN I ÖSTERRIKE VID BÖRJAN AV 1800-TALET, MEN DÅ EXISTERADE REDAN SEDAN GAMMALT FLERA LIKARTADE MATRÄTTER. VI STEKER SCHNITZELN I PRIMA TALG FRÅN FETTFABRIKÖR LAGERQUIST I RONEHAMN.

285:-