



Fördrinkar

André Clouet Champagne
Marie Framboise
Lindgårdens Kir Royale

El Bandarra Vermut - Vit, röd eller rosé med is och frukttoppings

Förrätter

Smörstekta svenska kantareller 185:-

Serveras på toast med parmesankräm, friterade gotländska vaxbönor, riven parmesan samt rostade hasselnötter.

Kräftsoppa på gotländska kräftor 180:-

Serveras med en kryddostomelett, rågbrödskrisp samt krondillsolja.

Friterad matjessill 195:-

Serveras med gräddfil, rödlök, gräslök, potatis, brynt smör och rostade hasselnötter.

Klassisk Skagen 215:-

Klassisk skagenröra. Serveras med smörstekt bröd och toppas med löjrom, pepparrot, rödlök och gräslök.

Halstrad kammussla 225:-

Serveras på morotstartar med apelsin- och saffransemulsion samt apelsinpanko.

Sotad kalvtartar 235:-

Svensk kalvinnanlår från Öster Vrenninge. Serveras med friterad Västerbottenskaka, rökt gräddfil från Puttersjaus och stenbitsrom.

Gravad lammytterfilé 195:-

Lammytterfilé från Graute Gård gravad med örter. Serveras med picklad kålrabbi, picklade kantareller, cheddarostkräm samt friterad purjolök från Buters EKO.

VÄRDHUSMENY

Kräftsoppa på gotländska kräftor

Serveras med en kryddostomelett, rågbrödskrisp samt krondillsolja.

Lamm från Graute gård

Serveras med hemjord lammkorv smaksatt med spiskummin, Serveras med potatis- och rotfruktsrulle i smördeg, rostad vitlöksky samt gotländska bönor, svamp och morot.

Mullbärsparfait

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

MENY 695:- /PERS • VINPAKET 425:- /PERS

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER



Varmrätter

Smörstekt Hjälmargin 375:-

Serveras med saffranskokt fänkål från Buters EKO, dillpicklad delikatessgurka från Slite, kokt kravpotatis, samt en tomatmörsås på gotländska San Marzano tomater.

Bakad Svensk röding 355:-

På smörstekt ekologisk zucchini och brynt soyasmör. Serveras med kokt potatis, krossade ärtor, smetana, mandelpotatiskrisp, riven pepparrot och löjrom.

Plankstek 425:-

"En klassiker som har stått på menyn i 50 år."
Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindade gotländska haricots verts, grilltomat och bearnaisesås.

Wallenbergare 265:-

Wallenbergare på gotländsk Linderödsvin. Uppfödda med kärlek av Fredrik på Buttlegripen. Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon samt små gröna ärtor med sauterad schalottenlök.

Lamm från Graute Gård 385:-

Serveras med hemjord lammkorv smaksatt med spiskummin, Serveras med potatis- och rotfruktsrulle i smördeg, rostad vitlöksky samt gotländska bönor, svamp och morot.

Grillad svensk entrecôte 455:-

Välmarorerad entrecôte från Ugglarps i Kalmar. Serveras med en tomatallad på gotländska tomater, lök och persilja, dill- och parmesanslungad pommes frites samt vitlöksmör.

Karamellstekt spetskål 245:-

Kravodlad spetskål från Buters EKO som vi steker och serverar på en bädd av gotländska bönor, linser och picklade kantareller. Serveras med kryddig falafel på Gotlandslins samt Robiolinakräm. (vegetarisk)

ARKIVET

Roquefortstek

Tournedos lindad med bacon och fylld med roquefortost.
Serveras med lökfrästa gotländska brytbönor, kantarellsås och pommes frites.

DENNA ANRÄTTNING ÄR EN KLASSIKER PÅ LINDGÅRDEN SOM BO LINDQVIST
SKAPADE VID ÖPPNINGEN AV LINDGÅRDEN 1968.
EN AV STORFAVORITERNA PÅ VÄRDHUSET GENOM ALLA ÅR.

445:-

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER