

Välkommen till bords och avnjut Lindgårdens Skördemiddag!



Den absolut bästa tiden i vårt gotländska skafferi är just under höstens skördetid! Vi har tagit tillfället i akt att komponera ihop en smakupplevelse på ett potpurri av höstens härliga nyskördade grönsaker. Vi ackompanjerar dem med de bästa proteinerna från djurriket i säsong. Luta er tillbaka & njut av resan!



Skördemiddag

Amuse

Fänkål & Kålrabbisoppa
Serveras med tångkaviar och dillolja.

Plockad Skördecocktail

Saltad gotlandsgurka, karamelliserad kål, picklade kantareller, morot, höstäpplen. Toppas med grillad hummer & hummermajonnäs.



Karamellkokta gotlandslinser

Toppas med smörstekta svenska kantareller, rostade vaxbönor & friterad persilja från Buters Eko samt riven parmesan.



Lindgårdens "höstsparris"

Nyskördad svartrot från Buters Eko. Serveras med jordärtskocksemulsion, murklor från Älvdalen & friterad jordärtskocka



Grissida från Buttlegrisen

Långbakad grissida på rostad majsgräm smak-satt med gotländsk chili. Havtornssirap med gotländska havtorn & grönkålschips. Serveras med Cornribs toppade med riven Stafva Sandra.



Pumpapannacotta

Panacottan smaksätts med gotländsk myskmadra och draperas med nypongelé. Serveras med nyponsorbet toppad med sockrade gotländska rosenblad från trädgården & kanderade pumpakärnor.

1320:- inklusive dryckespaket

795:- exklusive dryckespaket