



LINDGÅRDENS TRYFFELMENY

14 oktober – 19 november

Amuse

Hummerconsommé som serveras med julienne på
gotländska rotfrukter och en tryfferad
vakteläggula från Bondeblom.



Tryfferad kammussla

Halstrad kammussla som serveras på tryffelbakad
svartrot från Buters EKO med forellrom och gulbetschips.



Rullad råbiff

Innanlår från Ejmunds gård, gruyerkrem med tryffel, rostade
hassel nötter, friterad och picklad jordärtsskocka från Buters Eko.



Tryffelgnudi

Vi gör Gnudi på vårspelt från Curre på Sigsarve gård. Serveras med
grämig tryffelgrädde med karl-johansvamp, Robiolina, grönkål och
rostade hasselnötter samt riven parmesan.



Nougat- och äppelbakelse

Serveras med gräddfilsglass med gräddfil från Puttersjaus.

1475:- inklusive vinpaket

950:- exklusive vinpaket



Denna meny finns att njuta av tisdag-lördag
under Tryffel månaden 14 oktober - 19 november.

