

Nyår hos oss

För sjunde året i rad erbjuder vi er, att på ett förstklassigt sätt, börja firandet av nyårsafton hos oss.

Vi bunkrar upp med storrrom, hummer, Kalixljörom, ostron, havskräftor mm.

Kom uppklädda och låt oss ta hand om er och låt er njutas av havets delikatesser.

Champagne samt vinlistan är givetvis dignande med krispiga viner som sätter pricken över i:et på ett perfekt nyårsfirande!

Boka bord gör ni direkt på hemsidan.

Varmt välkomna önskar Frida med personal.

Nyårsmeny

“Att börja med”

Ostron Fine de Claire 41:-/ST
Serveras med tryffelvinegette.

Krispig hasselbackspotatis 80:-/ST
Serveras med Kalixljörom, syrad grädde samt lök

“Starters”

Cheddar Crème brûlée 195:-
Med karamelliserad rödlök, smetana & tångkaviar.

Byt ut mot Br. Perssons Kalixljörom +250:-

Gratinerade havskräftor 210:-
Grillade havskräftor med vitlöksmör och nybakat bröd.

Ankleverterrine 245:-
Serveras med rostad brioche, sauternesgelé samt våra egna valnötter.

Hummersoppa 215:-
Tillsammans med plockad skaldjursallad på hummer & kammussla.

LITEN SKALDJURSPLATEAU

HALV HUMMER, RÄKOR, RÖKTA RÄKOR,
VITVINSKOKTA MUSSLOR

465:-

SKALDJURSPLATEAU ROYALE

HEL HUMMER, 2 OSTRON, 2 HAVSKRÄFTOR, 1/2 KRABBA,
RÄKOR, RÖKTA RÄKOR OCH VITVINSKOKTA MUSSLOR

875:-

TOPPA DIN SKALDJURSPLATEAU

OSTRON 40:-/ST

HAVSKRÄFTOR 65:-/ST

Bakade svartrötter 265:-
Med savoykålsdolme fylld med Älvdalsmurklor, syrade morötter och kräm på Gotlandslinser, frasig pommes Anna samt champagnevelouté med tångkaviar.

Ångad torskrygg 375:-
Serveras med champagnesås med rom från stenbit, forell och stör, bladspenat, bakad jordärtskocka samt potatisbrandad med rökt havsöring från Gutefisk.

Lindgårdens Black & White 425:-
Gotländsk oxfile & tryffelkorv på Buttlegris med pommes Anna toppad med ört- mie de pain.
Serveras med en portvinssås & tryffelvelouté.

Varm chokladfondant 160:-
Serveras med gräddfilsglass från Puttersjaus samt en kompott på gotländska sommarbär.

Lindgårdens chokladtryfflar 75:-
Två sorters tryfflar



Nyårsmeny

