



LINDGÅRDENS NYÅRSMENY TAKE AWAY

Krämig Skaldjursoppa

Tillsammans med plockad skaldjurssallad på hummer & kammussla.



Lindgårdens Black & White

Gotländsk oxfilé & hemgjord tryffelkorv med Buttlegrisen.
Tillsammans med en pommes Anna toppad med ört- mie de pain.
Serveras med en portvinsås samt en tryffelvelouté.



Lindgårdens chokladfondant

Krämig varm chokladfondant på mörk Valrhonachoklad. Serveras med kompott på sommarens gotländska jordgubbar och hallon samt en vispad vaniljkräm.

Pris 645:- / person

Nyårsmenyn hämtas hos oss på avtalad tid
mellan 15.00-17.00 på Nyårsafton.

Vi kommer att ha utlämning på baksidan från garaget.

Du bokar Nyårsmenyn med antal portioner
senast 30 december 15.00 på:

bokning@lindgarden.com eller på
telefon 0498-218700 efter 16.00 tisdag-lördag.

Ha gärna koll på eventuella allergier redan när ni beställer.

Vi har även en tre-rätters vegetarisk meny, se nedan.

Allt packas kallt & vi bifogar tillagningsinstruktioner
för att ni ska få det så smidigt som möjligt.

Vegetarisk nyårsmeny

Jordärtskocksoppa

Gjord på jordärtskockor från Buters EKO.
Serveras med tryffelostkroket.



Bakade svartrötter

Serveras med savoykåldolme fylld med Älvdalsmurklor, syrade morötter och kräm på
Gotlandslinser, fräsigt pommes Anna samt champagnevelouté med tångkaviar.



Lindgårdens chokladfondant

Krämig varm chokladfondant på mörk Valrhonachoklad. Serveras med kompott
på sommarens gotländska jordgubbar och hallon samt en vispad vaniljkräm.

Pris 495:- / person

Välkommen att göra din beställning!