



## Fördrinkar

André Clouet Champagne  
Marie Framboise  
Lindgårdens Kir Royale  
El Bandarra Vermut - Vit eller röd med is och frukttoppings

## Förrätter

- Jordärtskocksoppa** 185:-  
Gjord på jordärtskockor från Buters EKO.  
Serveras med en tryffelostkrokett friterade jordärtskockschips.
- Varmrökt gotländsk regnbåge** 195:-  
Plockad gotländsk regnbåge blandat med dill, gräslök och pepparrot.  
Serveras på smörstekt hembakt bröd med vört från Snausarve Gårdsbryggeri och toppasmed forellrom.
- Lindgårdens Skagen** 195:-  
Klassisk skagenröra. Serveras med smörstekt bröd och toppas med stenbitsrom, pepparrot, rödlök och gräslök.
- Carpaccio** 215:-  
Tunnt skivat gotländskt innanlår från Ejmunds.  
Toppas med balsamicokokt schalottenlök från Buters EKO, rostade pinjenötter, ekologisk parmesan samt färska örter.

## VÄRDHUSMENY

**Varmrökt gotländsk regnbåge**  
Plockad gotländsk regnbåge blandat med dill, gräslök och pepparrot.  
Serveras på smörstekt hembakt bröd med vört från Snausarve Gårdsbryggeri och toppasmed forellrom.

**Biff rydberg**  
På gotländsk oxfile med tärnad stekt potatis från Stora Tollby gård samt smörstekt lök, äggula och senapskräm.

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

MENY 655- /PERS • VINPAKET 425:- /PERS





## Varmrätter

**Lindgårdens fisk- och skaldjursgryta** 310:-  
Tomat, saffran, grädde och musselfond tillsammans med marinerad fisk, grönsaker samt blåmusslor och räkor.

**Plankstek** 425:-  
"En klassiker som har stått på menyn i över 50 år."  
Gotländsk oxfilé på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindade gotländska haricots verts, grilltomat och bearnaisesås.

**Wallenbergare** 265:-  
Wallenbergare på gotländsk Linderödsvin. Uppfödda med kärlek av Fredrik på Buttlegrisen. Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon samt små gröna ärtor med sauterad schalottenlök.

**Biff rydberg** 315:-  
På gotländsk oxfilé med tärnad stekt potatis från Stora Tollby gård samt smörstekt lök, äggula och senapskräm.

**Gotländsk rådjurssadel** 385:-  
Serveras med rådjurkåldolme och morötter från Buters EKO, viltgräddsky, picklad gotländsk gurka samt rårörda lingon.

**Bakade svartrötter** 245:-  
Serveras med savoykåldolme fylld med Älvdalsmurklor, syrade morötter och kräm på Gotlandslinser samt champagnevelouté med tångkaviar.

## VECKANS 175:-

SERVERAS ONSDAG - LÖRDAG

Denna rätt varierar från vecka till vecka.

## Desserten

**Varm chokladfondant** 155:-  
Serveras med gräddfilsglass från Puttersjaus samt en kompott på gotländska sommarbär.

**Smörstekt citronsockerkaka** 155:-  
Serveras med rårörda gotländska blåbär och cheesecakekräm.

**Mullbärsparfait** 155:-  
Serveras med mandelcrunch & mullbärssås.  
En klassiker på egenplockade mullbär från vår trädgård.

**Glass eller sorbet** 65:-  
I samarbete med Gotlato på Stora Torget.  
Fråga din servitris om kvällens smak på glass eller sorbet.

**Lindgårdens Chokladtryfflar** 75:-  
Två utav våra hemgjorda tryfflar.