



Föndrinkar

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

Förrätter

Vichyssoise 175:-

Potatis- och purjolökssoppa. Serveras med en liten Pommes Anna.

Svensk Chevice 215:-

På skrei, kammussla, räkor och äpple. Serveras med pepparrotskräm.

Lindgårdens Skagen 195:-

Klassisk skagenröra. Serveras med smörstekt bröd och toppas med stenbitsrom, pepparrot, rödlök och gräslök.

Halstrad råbiff 185:-/275:-

Liten eller stor, den stora serveras med pommes.
Tillsammans med dijonnaise, kapris, picklad silverlök, pommes alumette och riven parmesan.

VÄRDHUSMENY

Vichyssoise

Potatis- och purjolökssoppa.
Serveras med en liten Pommes Anna.

Örtmarinerad gotländsk lammytterfile

Serveras med potatis- och getostrulle, örtröstade rotsaker, lammkorv med ramslök och bakad citron samt lammsky.

Mullbärsparfait

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

MENY 695- /PERS • VINPAKET 425:- /PERS



Varmrätter

Grillad Marulk 405:-

Serveras med murkelsås på murklor från Älvdalen, dill- och citronbakade morötter samt pressad potatis.

Plankstek 425:-

"En klassiker som har stått på menyn i över 50 år."
Gotländsk oxfilé på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindade gotländska haricots verts, grillök och bearnaisesås.

Lövbiff Victoria 295:-

Lövbiff på kalvinnanlår. Serveras med äggula, riven pepparrot, potatispuré och saltgurka från Buters EKO.

Biff Greta 325:-

Gotländsk oxfilé och lök senapsmarineras med äggula. Serveras med tärnad stekt potatis från Stora Tollby gård samt saltgurka från Buters EKO.

Örtmarinerad gotländsk lammytterfilé 395:-

Serveras med potatis- och getostrulle, örtröstade rotsaker, lammkorv med ramslök och bakad citron samt lammsky.

Tryfferad murkelrisotto 245:-

Serveras med grillad zucchini, rostade pumpafrön, puffade gotlandslinser, friterad grönkål och parmesan.

VECKANS 175:-

SERVERAS ONSDAG - LÖRDAG

Denna rätt varierar från vecka till vecka.

Desserten

Sotad manchego 155:-

Ekologisk Manchego som vi sotar och serverar med fikonmarmelad och rostade Marconamandlar.

Mullbärsparfait 155:-

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

Crème brûlée 155:-

Serveras med citrussallad.

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.