



Fördrinkar

André Clouet Champagne

Marie Framboise

Lindgårdens Kir Royale

El Bandarra Vermut - Vit eller röd med is och frukttoppings

Ni kan också se i vår separata cocktaillista för fler förslag

Förrätter

Ramslökssoppa 185:-

Serveras med pocherat gotländskt vaktelägg, råvraka på potatis från Buters Eko samt tångrom.

Lindgårdens Skagen 195:-

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

Grillad gurk & rabarbersallad 185:-

Serveras med marinerade gotlandslinser, olivhavreflarn samt yoghurt dressing gjord på mjölken från Puttersjaus fjällkor.

Tataki på Färölax 235:-

Sesamtoppad sotad lax från Färöarna.

Serveras med en kimchimajonnäs, edamamebönor samt en ponzu smaksatt med juice på blodapelsiner från Gotland Ginfabriks destillering av deras pink gin.

Örtgravad lammytterfilé 215:-

Serveras med picklade krispiga primörer, ramslök- och parmesankräm samt puffade Gotlandslinser.

Råbiff på gotländsk oxfile 225:-/375:-

Nymald gotländsk oxfile som blandas med ramslöksolja.

Serveras med dijonnaise, bärkapris, lök samt friterad Kadayif.

VÄRDHUSMENY

Ramslökssoppa

Serveras med pocherat gotländskt vaktelägg, råvraka på potatis från Buters Eko samt tångrom.

Porchetta på gotländsk lammtunnbringa

Serveras med en getostkräm med getost från Gotland Creamery i Mästerby, sallad på betor från Buters EKO och ruccola.

Till detta en salviasmörad lammsky.

Mullbärsparfait

Serveras med mandelcrunch & mullbärssås.

En klassiker på egenplockade mullbär från vår trädgård.

MENY 695:- /PERS • VINPAKET 445:- /PERS



Varmrätter

Grillad kolja 365:-

Serveras med sparrisfarotto på gotländsk dinkel och grön KRAV-sparris från Vägume Kvarn, ramslöksstekt sparrisbroccoli, ostronskipling samt sylrig beurre blanc spräckt med ramslöksolja.

Plankstek 425:-

"En klassiker som har stått på menyn i över 50 år."

Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindade gotländska haricots verts, grillök med tomatfyllning samt bearnaisesås.

Wallenbergare 265:-

Wallenbergare på gotländsk Linderödsvin. Uppfödda med kärlek av Fredrik på Buttlegripen. Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon samt små gröna ärtor med sauterad schalottenlök.

Porchetta på gotländsk lammtunnbringa 370:-

Serveras med en getostkräm med getost från Gotland Creamery i Mästerby, sallad på betor från Buters EKO och ruccola. Till detta en salviasmörad lammsky.

Biff Rydberg 345:-

På gotländsk oxfile med tärnad stekt potatis från Stora Tollby gård samt smörkokt lök, äggula och senapskräm.

Grillad kejsarhatt 245:-

Ekologisk Kejsarhatt från Saxtorp. Serveras med sotad spetskål och kimchi gjord på salladskål från Buters Eko, sparrisfarotto på gotländskt dinkelris, kålrödvinsås och puffade gotlandslinser.

ARKIVET

Schnitzel Cordon Bleu

Innanlår från Buttlegripen som bankas och fylls med skinka och Gruyèreost. Sedan paneras den och steks frasig. Serveras med stekt kulpotatis och krämig gurksallad på delikatessgurka från Slite.

CORDON BLEU KOMMER URSPRUNGLIGEN FRÅN BRIG-GLIS I SCHWEIZ OCH BETYDER UNGEFÄR BLÅTT BAND. NÅGOT SOM BARS AV MEDLEMMARNA I HÖGSTA RIDDARORDNINGEN. SCHNITZEL CORDON BLEU BETYDER DÄRFÖR UNGEFÄR SCHNITZEL AV HÖGSTA STANDARD. SYNTES FÖRSTA GÅNGEN I EN KOKBOK 1949.

355:-