

# Välkommen till bords och avnjut Lindgårdens Primörmiddag!



Att få möjligheten att skapa välsmakande kombinationer från det som odlas och produceras av våra fantastiska bönder och producenter är så roligt, givande och framförallt gott!

Primörmenyn varieras under vår och försommaren allt eftersom primörerna poppar upp ur marken.

Vi garanterar en fantastisk smakresa i kombination med väl utvalda drycker och stämningsfull service.

Luta er tillbaka & njut av resan!



## Primörmiddag

### Ramslökssoppa

Serveras med pocherat gotländskt vaktelägg samt rårika på potatis från Buters Eko i Eskelhem toppad med tångrom.



### Gotländsk grönsparris

Ekologisk grönsparris från Vägume Kvarn i Lärbro. Serveras med sandefjordsås, tångrom samt ekologisk parmesan.



### Örtgravad Lammytterfilé

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



### Gnochetti Sardi Vongole

Vi gör en vårig pasta Vongole på Gnochetti från Pastamakarna på Fårö samt Venusmusslor i en krämig vitvinsås och parmesan.



### Pannacotta på citronverbena

Serveras med vårens första rabarber samt jordgubbssås gjord på fjolårets gotländska sommarjordgubbar & puffat bovete.

**1350:- inklusive dryckespaket**

**795:- exklusive dryckespaket**