



Födrinkar

André Clouet Champagne

Marie Framboise

Lindgårdens Kir Royale

Dry Martini

Ni kan också se i vår separata cocktaillista för fler förslag

Förrätter

Rödbetscarpaccio 195:-

Rödbetor från Buters Eko skivas tunt.
Serveras med getostkräm från Gotland Creamery,
rostade valnötter samt saffransdressing.

Rostade gotländska vaxbönor 190:-

Serveras med palsternackskräm, grillad purjolök,
rostade marconamandel samt knäperstekta trattkantareller.

Kräftsoppa 215:-

Skummig kräftsoppa med kryddostomelett samt krondillsolja.

Lindgårdens Skagen 220:-

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

Friterad matjessill 215:-

Serveras med gräddfil, rödlök, gräslök,
potatis, brynt smör och rostade hasselnötter.

Råbiff på gotländsk oxfile 265:-/375:-

Blandad med brynt smör.
Serveras med silverlökspuré, riven äggula,
syrad silverlök, syltade gotländska trattkantareller samt potatisfras.

VÄRDHUSMENY

Kräftsoppa

Skummig kräftsoppa med kryddostomelett samt krondillsolja.

Grillad kalventrecôte

Serveras med kantarellsås, lökfrästa gotländska bönor och grönkål
från Buters Eko samt hemgjord klyftpotatis från Stora Tollby Gård.

Mullbärsparfait

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

MENY 745:- /PERS • VINPAKET 445:- /PERS



Varmrätter

Lenrimmad torskrygg 410:-

Med kräftstjärtar, kantareller, bakad fänkål, kräfhollandaise samt kokt ekologisk potatis.

Lindgårdens fisk- och skaldjursgryta 375:-

Tomat, ekologisk saffran, grädde och musselfond tillsammans med marinerad fisk, grönsaker samt blåmusslor och räkor.

Wallenbergare 275:-

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

Plankstek 435:-

"En klassiker som har stått på menyn i över 55 år."
Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindad gotländska haricots verts, grilltomat samt bearnaisesås.

Lammracks från Graute Gård 435:-

Serveras med lammkorv från Gotlands Korvfabrik, bakad kålrabbi från Winthers Gård, pommes Dauphinoise samt rostad vitlöksky.

Grillad kalventrecôte 385:-

Serveras med kantarellsås, lökfrästa gotländska bönor och grönkål från Buters Eko samt hemgjord klyftpotatis från Stora Tollby Gård.

Svenska kantareller 275:-

Smörstekta svenska kantareller serveras med blandade grönsaker från det gotländska höstskafferiet, gräartskräm, baljväxtkrisp samt smörad kålrödvinsås (vegetarisk)

ARKIVET

Pepparstek på gotländsk oxfile

Serveras med Cognacsspetsad pepparsås, lökfrästa bönor från Källunge och KRAV potatis från Stora Tollby Gård som vi rostar i Prima Talg och rullar i färska örter.

EN FRANSK KLASSIKER, MED OKÄND HISTORIA,
SOM FUNNITS SEDAN URMINNES TIDER.

EN RÄTT SOM FUNNITS PÅ LINDGÅRDENS MENY FRÅN OCH TILL SEDAN 1968.

425:-