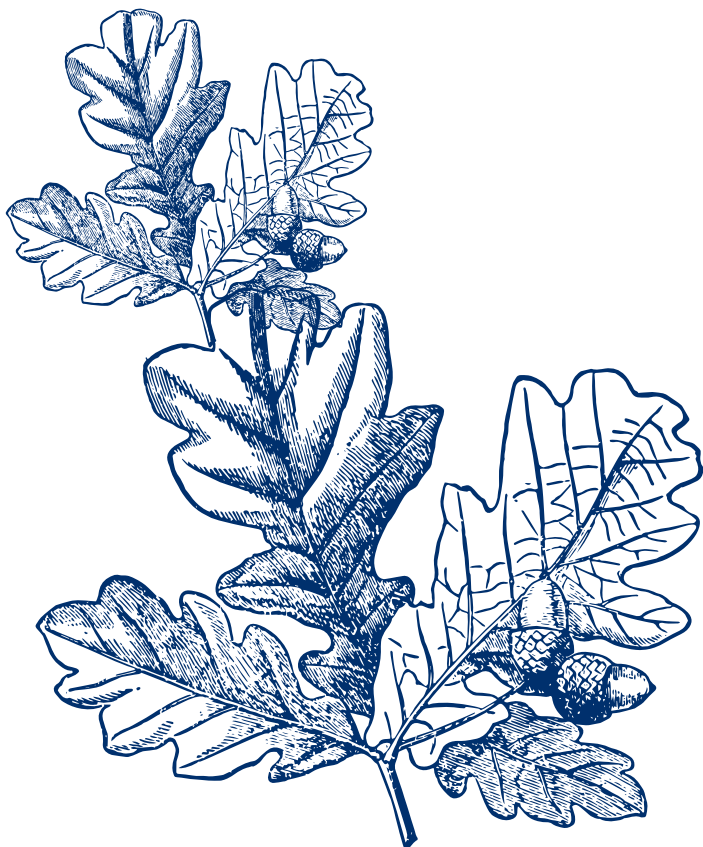


Välkommen till bords och avnjut Lindgårdens Skördemiddag!



Den absolut bästa tiden i vårt gotländska skafferi är just under höstens skördetid! Vi har tagit tillfället i akt att komponera ihop en smakupplevelse på ett potpurri av höstens härliga nyskördade grönsaker. Vi ackompanjerar dem med de bästa proteinerna från djurriket i säsong.

Luta er tillbaka & njut av resan!



Skördemiddag

Amuse

Corn fritters

Friterad majsboll med majs från Buters Eko. Serveras med jalapeñomajonnäs med gotländsk jalapeño.

Pak Choi från Winthers Gård

Serveras med variation på koriander från Winthers gård.



Smörad svampbuljong på gotländsk höstsvamp

Serveras med svampkrokett, torkad svamp samt höstprimörer.



Grillad marulkskind

Serveras med höstbönor, borlottikräm, sotad purjolök, kålrödvinssås samt friterad surdeg.



Ankbröst från Bondeblom

Rosastekt ankbröst från Bonde Blom i Burs. Serveras med rostad majskräm på majs, blandad kål samt en smörad ankreduktion.



Mandel och fänkålskaka

Serveras med apelsin- och vit chokladmousseline, hyvlad fänkålscrudité med vermouth samt lite havtornssorbet med havtorn från Vägume Kvarn.

1320:- inklusive dryckespaket

795:- exklusive dryckespaket