



Farsdagsmeny 3-rätters

Sniglar Provençale en Croûte 190:-

Smördegsoverbakade sniglar i ört- och vitlökssmör med lite Gruyèreost.

Lindgårdens Skagen 210:-

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

Jordärtskocksoppa 195:-

Serveras med friterad kalvbrässa och purjolöksolja.



Smörstekt kummelrygg 375:-

Serveras med puré på rondinipumpa från Winthers gård, champagnesås, bakad bakad kål och potatiskrisp.

Grillad Kalventrecôte 365:-

Serveras med cognacsflamberad grönpepparsås, vitlöksfrästa champinjoner, bönor från Källunge, bakade tomater samt hemgjord pommes från Lilla Bjers

Konfiterad spetskål 275:-

Smörkonfiterad spetskål från Buters Eko. Serveras med kantarellkroetter, borlottikräms på bönor från Mickels gård, kål och lökkrisp, svampemulsion samt syltad gotländsk rödgul trumpetsvamp (vegetarisk)



Lindgårdens mullbärsparfait 155:-

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

Glass på Physalis från Winthers gård 155:-

Serveras med seg chokladpavlova, krispig vit choklad samt halloncoulis på hallon från Vägume kvarn.

Mörk chokladfondant 155:-

Krämig varm chokladfondant med Valrhonachoklad. Serveras med hasselnötscrème, hasselnötscrunch, samt gräddfilssorbet från Puttersjaus fjällkor.

Pris 685:- valfri förrätt, varmrätt & dessert

