



## Drinkar

### Lindgårdens Cocktails

**Dry Martini** 185:-  
Citadelle Dry Gin, Noilly Prat, oliver, citronzest

**The Last Word** 185:-  
Citadelle Dry Gin, Chartreuse,  
Maraschinoikör, lime, körsbär

**Gibson Vesper** 185:-  
Koskenkorva Climate Vodka, Citadelle Dry Gin,  
Vit Vermouth, citronzest, picklad lök

**Aged Martinez** 185:-  
Gotland Spirits Fatlagrad Gin,  
Carpano vermouth, Maraschinolikör,  
Orange Bitters, apelsin

**Violet Gin Sour** 185:-  
Whitley Neil Parma Gin,  
violsocker, citron, lakrits

### Gin & Tonics

**Lindgårdens Häggbloms** 185:-  
Citron, citronzest, citronmeliss.  
Fever-Tree Elderflower Tonic

**Gotland Spirits Dry** 185:-  
Rosmarinis, enbär, citron, rosmarin, svartpeppar.  
Three Cents Tonic

**Gotland Spirits Botanical** 185:-  
Botanical Hallon & Backtimjan,  
hallon, timjan, enbär.  
Lost Island Brewery Original Tonic

**Hellström** 185:-  
Äpple, timjan, citronzest.  
Ekobryggeriet Elderflower & Seasalt Tonic

**Gotlands Ginfabrik Pink** 185:-  
Jordgubbar, blodgrape, citron, enbär.  
Schweppes Pink Zero Tonic

### Lindgårdens Spritz

**Aperol Spritz** 185:-  
Aperol, Prosecco, soda, apelsin

**Höstspritz** 185:-  
Vit glögg med toner av whiskey,  
prosecco, äpple, kanel

**Sangria (vit eller röd)** 135:-  
Vin, lemonad, citron, säsongens frukter

### Alkoholfria drinkar

**Alkoholfri Gin & Tonic** 95:-  
Gordon's Gin 0,0%  
Välj toppings och tonic från recepten ovan!

**Rosita** 95:-  
Schweppes Pink Tonic med  
säsongens bär, citron och socker

**No Spritz** 95:-  
Lyre's Italian Spritz,  
Aperoni Spritz, apelsin & oliv



# Köket Tipsar

## VÄRDHUSMENY

### Råbiff på gotländsk oxfilé

Blandad råbiff med dijon, kapris, cornichonger, lök och cognac.  
Toppas med inlagda rödbetor från Buters EKO,  
cheddarkräm och jordärtskockskrisp.

### Janssons frestelse

Gratäng på potatis från Buters EKO, ansjoviskryddad  
skarp sill, lök och grädda. Serveras med inlagda rödbetor,  
ekologiskt knäckebröd samt cheddarost från Wyke farms i Somerset

### Saffranspannkaka

Serveras med hemkokt salmbärssylt, vispad grädda  
samt rommarinerade sultanrussin.

625:-

## Dryckespaket

### 1 glas rött till råbiffen

2022 Petit Nicolas Maranges, Nicolas Perrault

### 1 öl samt 2cl snaps till Jansson

Snausarve Silte Saison

Boge Bränneri Akka

### 6 cl desservin till saffranspannkakan

2020 Loupiac Grand Réserve, Kressman

450:-



## Förrätter

### Silltallrik

225:-

Våra fyra sorters sill. Två sorters klara & två sorters krämiga.  
Ägghalva med majonnäs & räkor, matjessillstårta,  
cheddarost samt kokt potatis.

### Rillette på gås och anka från Bondeblom

190:-

Serveras med smörstekt brioche, rödkål från bondeblom,  
cornichons samt sauternes aspic.

### Skummig hummersoppa

215:-

Serveras med prosciuttolindad hummermousseline  
på svensk hummer samt picklad gotländsk krondill.

### Lindgårdens Skagen

220:-

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

### Råbiff på gotländsk oxfilé

265:-/375:-

Blandad råbiff med dijon, kapris, cornichonger, lök och cognac.  
Toppas med inlagda rödbetor från Buters EKO,  
cheddarkräm och jordärtskockskrisp.



## Varmrätter

### Halstrad rödingfilé 310:-

Serveras med rotselleripuré på rotselleri från Buters, bakade jordärtskockor, Sandfjordsås med stenbitsrom och forellrom. Toppas med potatisfras.

### Wallenbergare 275:-

Wallenbergare på gotländsk Mangalica. Uppfödda med kärlek av Anna och Jimmy på Bondeblom. Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon samt små ekologiska gröna ärtor med sauterad schalottenlök.

### Plankstek 435:-

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

### Helstekt fårentrecôte 365:-

Gotländsk fårentrecôte som vi helsteker och serverar med pumpapuré, brysselkål och friterad potatiskaka. Till det en robiolinakräm från Gotland Creamery samt kaneldoftande lammsky.

### Gotländsk ryggbiff 375:-

Ekologisk ryggbiff med kapp. Serveras med cognacsflamberad grönpepparsås, vitlöksfrästa champinjoner, bönor från Källunge, bakade tomater samt hemjord pommes från Lilla Bjers.

### Konfiterad spetskål 275:-

Smörkonfiterad spetskål från gotland. Serveras med kantarellkroketter, borlottikräm på bönor från Mickels gård, kål och lökkrisp, svampemulsion samt syltad gotländsk rödgul trumpetsvamp (vegetarisk)

## ARKIVET

### Janssons frestelse

Gratäng på potatis från Buters EKO, ansjoviskryddad skarpsill, lök och grädde. Serveras med inlagda rödbetor, ekologiskt knäckebröd samt cheddarost från Wyke farms i Somerset

EN AV DE ABSOLUTA SVENSKA KLASSIKERNA.  
OFTA SERVERAD SOM VICKNING MEN OCKSÅ ETT MÅSTE PÅ DET KLASSISKA JULBORDET. NAMNET KOMMER TROLIGTVIS FRÅN EN FRU ELVIRA STIGMARK (1886–1953) FRÅN ÖSTERMÅLM SOM PÅ EN BJUDNING LÄT KOKERSKAN FRU SOFIE PAULINE BROGÅRDE DÖPA ANSJOVISGRATÄNGEN. NAMNET BLEV DÅ JANSSENS FRESTELSE EFTER FILMEN FRÅN 1928 MED SAMMA NAMN.

225:-



## Desserten

### Lindgårdens mullbärsparfait 155:-

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

### 2021 Brachetto d'Aqui, Pineto 138:- / 6 CL

Piemonte - Italien

Brachetto

### Saffranspannkaka 155:-

Serveras med hemkokt salmbärssylt, vispad grädde samt rommarinerade sultanrussin.

### 2020 Loupiac Grand Réserve, Kressman 138:- / 6 CL

Bordeaux - Frankrike

Sauvignon Blanc, Sémillon

### Mörk chokladfondant 155:-

Krämig varm chokladfondant med Valrhonachoklad.

Serveras med hasselnötscrème, hasselnötscrunch, samt gräddfilssorbet från Puttersjaus fjällkor.

### NV Antique Muscat, Yalumba 138:- / 6 CL

Yalumba Valley - Australien

Muscat

### Kvällens ostar 185:-

Serveras med kvittenmarmelad på gotländska kvitten samt friterat tunnbröd.

Fråga din servitris om kvällens ostar.

Fråga även om passande vin till.

### Glass eller sorbet 75:-

I samarbete med Gotlato på Stora Torget.

Fråga din servitris om kvällens smak på glass eller sorbet.

### Lindgårdens Chokladtryfflar 75:-

Två utav våra hemgjorda tryfflar.



# Välkommen till Vårdshuset Lindgården

GOTLÄNSDK UPPLEVELSE MED KÄNSLA

*Det här händer på Lindgården*

## Julbord

Mellan 24/11-22/12 serverar vi vårt hållbara julbord i vår festvåning som är pyntad till tänderna. Läs mer och boka in er direkt på hemsidan



## Ginprovningar

Under 6 datum i höst går det att boka in sig på ginprovning med svenska hantverksgin. Läs mer och se datum på hemsidan.



## Lindgården Live

Visbys nya livecen bjuder på både kända och okända stjärnor, en onsdag i månaden uppe i ginrummet. Se kalendariet på hemsidan.



## Wine Wednesdays

En onsdag i månaden tar Niklas Törnberg, vår sommelier och dryckesansvariga över i ginrummet från 17.00-22.00 och har med sig dryckesvänner på olika events.

