

Nyårsmeny

“Att börja med”

Ostron Fine de Claire 55:-/ST
Serveras med tryffelvinegrette.

Krispig hasselbackspotatis 75:-/ST
Serveras med Kalixlöjrom, smetana samt lök.

“Starters”

Västerbottensomelett 195:-
Med rödlök, smörstekt toast, smetana & tångkaviar.
Byt ut mot Br. Perssons Kalixlöjrom +150:-

Gratinerade havskräftor 225:-
Grillade havskräftor med vitlökssmör och nybakat bröd.

Ankleverterrine 245:-
Serveras med rostad brioche, päronkompott samt våra egna valnötter.

Hummersoppa 225:-
Serveras med serranolindad hummermousseline samt hummersallad med gurka och forellrom.

LITEN SKALDJURSPLATEAU

HALV HUMMER, RÄKOR, RÖKTA RÄKOR,
VITVINSKOKTA MUSSLOR

475:-

SKALDJURSPLATEAU ROYALE

HEL HUMMER, 2 OSTRON, 2 HAVSKRÄFTOR, 1/2 KRABBA,
RÄKOR, RÖKTA RÄKOR OCH VITVINSKOKTA MUSSLOR

945:-

TOPPA DIN SKALDJURSPLATEAU

OSTRON 50:-/ST HAVSKRÄFTOR 80:-/HG

Konfiterad spetskål 275:-
Smörkonfiterad spetskål. Serveras med kantarellkroketter, borlottikräm på bönor från Mickels gård, svampemulsion samt syltad gotländsk rödgul trumpetssvamp.

Smörstekt hälleflundra 425:-
Serveras med champagnesås med rom från stenbit, forell och stör, bladspenat, tryffelbakad svartrot samt tournerad potatis från Buters Eko.

Tournedos Rossini 445:-
Gotländsk oxfile serveras på toast med ankleverterrinne, gotländsk tryffel och portvinssås.

Pistagefylld chokladkupol 160:-
Chokladkupol fylld med valrhonachokladmousse, pistagebrûlé samt mandelbotten.

Lindgårdens chokladtryfflar 75:-
Två sorters tryfflar.

För åttonde året i rad erbjuder vi er, att på ett förstklassigt sätt, börja firandet av nyårsafton hos oss.

Vi bunkrar upp med storrrom, hummer, Kalixlöjrom, ostron, havskräftor mm.

Kom uppklädda och låt oss ta hand om er och låt er njutas av havets delikatesser.

Champagne samt vinlistan är givetvis dignande med krispiga viner som sätter pricken över i:et på ett perfekt nyårsfirande!

Boka bord gör ni direkt på hemsidan.

Varmt välkomna önskar Frida med personal.



Nyårsmeny

