



# LINDGÅRDENS NYÅRSMENY TAKE AWAY

## **Skummig hummersoppa**

Serveras med serranolindad hummermousseline samt hummersallad med gurka och forellrom.



## **Helstekt oxfilé**

Helstekt oxfilé med anklevertoppad potatisbakelse, tryffelbakad svartrot samt portvinssås.



## **Pistagfyllt chokladkupol**

Chokladkupol fylld med valrhonachokladmousse, pistagebrûlé samt mandelbotten.

**Pris 625:- / person**

Nyårsmenyn hämtas hos oss på avtalad tid mellan 15.00-17.00 på Nyårsafton.

Vi kommer att ha utlämning på baksidan från garaget.

Du bokar och betalar direkt på vår hemsida senast den 29/12

Ha gärna koll på eventuella allergier redan när ni beställer och skriv in dessa i kommentarsrutan.

Vi har även en tre-rätters vegetarisk meny, se nedan.

Allt packas kallt & vi bifogar tillagningsinstruktioner för att ni ska få det så smidigt som möjligt.

## **Vegetarisk nyårsmeny**

### **Jordärtskocksoppa**

Gjord på jordärtskockor från Buters EKO. Serveras med bakad portabellosvamp och tryffelostkräm.



### **Konfiterad spetskål**

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



### **Pistagfyllt chokladkupol**

Chokladkupol fylld med valrhonachokladmousse, pistagebrûlé samt mandelbotten.

**Pris 495:- / person**

Välkommen att göra din beställning!