



VI TAR FÖRBESTÄLLNING PÅ ALLA SÄLLSKAP PÅ LUNCHEN.
FÖR BÄSTA MÖJLIGA SERVICE OCH KVALITET MÅSTE NI ENAS OM EN
VARMRÄTT OCH EN DESSERT FÖR SAMTLIGA PERSONER I SÄLLSKAPET.

— Almedalsmeny Lunch —

Lindgårdens sommarsallad

Sommarsallad med gotlandslinser, betor, rädisor, sparris,
grillat från Gotland Creamery, puffat bovete, ramslöksdressing
samt nybakat surdegsbröd på kulturspannmål.

Lindgårdens sparriskroetter

Risottokroetter smaksatta med ekologisk parmesan och KRAV-sparris från
Vägume Kvarn på en ljummen primørsallad. Serveras med ramslökschimichurri,
parmesankräm och växtkorv från Växtchark i Roma.

Lindgårdens Fisk- och Skaldjursgryta

Tomat, ekologisk saffran, grädde och musselfond tillsammans
med marinerad fisk, grönsaker samt blåmusslor och räkor.

Grillad Rekokyckling

Serveras med en ljummen sallad på gotländska betor, bakad
gettosterrine honungsvinegrette samt puffade Gotlandslinser.

Lindgårdens Vitello Tonnato

Grillad svensk kalventrecôte serveras med sommarprimörer,
grillad kronärtskocka och en ljus sås smaksatt med kapris och tonfisk.



Kladdkaka

Serveras med salt kolasmörkräm, rostade valnötter
samt vispad vaniljfärskost från Gotland Creamery.

Saffranscheescake

Vispad saffranscheescake på mandelbotten.
Serveras med salmbärs coulis samt blomsterströssel.

Lindgårdens chokladryfflar

Two sorters chokladryfflar på den finaste Valrhonachokladen.

MENYPRIS 415:- / PERSON
DET INGÅR SAN PELLEGRINO SAMT KAFFE

SAMTLIGA PRISER ÄR EXKLUSIVE MOMS

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER