



Drinkar

Fördrinkar

Marie Framboise

LINDGÅRDENS HUSAPERITIF 120:-

En unik produkt som endast görs av en av våra cognacsproducenter, Jean-Luc Pasquet.

Apéritifen är baserad på söt druvjuice av hallon från den egna trädgården samt cognac.

The Big Apple

185:-

Skånska spritfabrikens äpplegin, Campari, svensk äppleverbmouth, äpple, kanel.

Dry Martini

185:-

Gotlands Ginfabrik, Noilly Prat, citronzest, oliv.

Pure pear

185:-

Svensk vit vermouth lagrad på ekfat, Koskenkorva Vodka, päron- och ingefärssocker, citron, kanelsockersalt.

New York Sour

185:-

Woodfords Reserve bourbon whiskey, citron, socker, angostura bitters, rött vin.

Limoncello Spritz

185:-

Gotland Spirits Limoncello, Prosecco, citron.

Vårspritz

185:-

Gotland Spirits Fläderlikör, Prosecco, häggblomslag, citron, citronmeliss.

Aperol Spritz

185:-

Aperol, Prosecco, apelsin.

Cin & 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

Alkoholfria drinkar

Alkoholfri Gin & Tonic

95:-

Gordon's Gin 0,0%
Välj från något av recepten ovan!

Lindgårdens lemonad

95:-

Säsongens frukter mixade med vår
hemgjorda lemonad

Alkoholfri Vårspritz

95:-

Häggblomssocker, citron,
Barrels & Drums mousserande.



Köket Tipsar

VÄRDHUSMENY

Ramslökssoppa

Serveras med en friterad potatiskaka
smaksatt med Gruyère, gotländsk vaktelägg, tångcaivar samt smetana.

Grillad fårentrecôte

Vår variant på klassiska rätten, lamm i dill.
Vårprimörer, potatis och en ljus dillvelouté i botten. Denna toppar vi
med grillad gotländsk fårentrecote och bryter av med en kraftig dillolja.

Lindgårdens mullbärsparfait

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

MENY 725:- /PERS • VINPAKET 445:- /PERS

ARKIVET

Gotländsk "Wienerschnitzel"

Linderödsgris från Buttlegrisen som bankas och paneras.
Serveras med ljummen österrisk potatissallad, sauterade ärtor
med lättrokt skinka samt gurksallad på delikatessgurka från Slite.

WIENERSCHNITZEL BÖRJAR UPPTÄDA UNDER SITT NUVARANDE NAMN I
ÖSTERRIKE VID BÖRJAN AV 1800-TALET, MEN DÅ EXISTERADE REDAN SEDAN
GAMMALT FLERA LIKARTADE MATRÄTTER. VI GÖR DEN PÅ GOTLÄNSK
LINDERÖDSGRIS FRÅN BUTTLEGRISEN OCH STEKER SCHNITZELN I SIN EGEN TALG
SOM VI SMÄLTER NED. WINERSCHNITZEL 2.0

395:-



Lindgårdens Assietter

SMÅ SNACKS ATT DELA PÅ TILL FÖRDRINKEN

Saltad gurka	70:-
<i>Serveras med smetana, gotländsk honung och rostade Marconamandlar.</i>	
Friterad skarpsill	85:-
<i>Serveras med ramslökjsmajonnäs.</i>	
Oliver 80g	65:-
<i>Svarta Liguriska oliver samt gröna Nocellaraoliver.</i>	
Marconamandlar 80g	85:-
<i>Marconamandlar kaliber 16. Marconamandeln anses vara en av de bästa i världen. Vi friterar dessa och strösslar dem med havssalt.</i>	

Förrätter

Kalixlöjrom	295:-
<i>Serveras med mandelpotatiskrocketter med Västerbottensost, syrad röd steklök, Västerbottensflarn, dillolja samt smetana.</i>	
Ramslökssoppa	195:-
<i>Serveras med en friterad potatiskaka smaksatt med Gruyère, gotländsk vaktelägg, tångcaivar samt smetana.</i>	
Lindgårdens Skagen	220:-
<i>Klassisk skagenröra. Serveras med smörstekt bröd och toppas med Kalixlöjrom, pepparrot, rödlök och gräslök.</i>	
Gotländsk sparris	195:-
<i>Ekologisk grön sparris från Vägume kvarn i Lärbro. Serveras med Sandefjordssås med parmesan, forellrom samt puffat bovete.</i>	
Svenska blåmusslor	185:-
<i>Svenska kravodlade blåmusslor i en krämig grädde smaksatt med K-duja från Gotlands Korvfabrik. K-duja är en fermenterad Nduja med gochujang. toppas med friterad kimchi med salladskål från Buters EKO.</i>	
Råbiff på gotländsk oxfile	265:-/375:-
<i>Råbiff med dijonnäs, kapris, cornichonger, picklad steklök, krisp på surdegsbröd samt riven parmesan.</i>	





Varmrätter

- Lenrimmad torskrygg** 395:-
*Pocherad torskrygg med kapris, rödbetor, pepparrot och brynt smör.
Serveras med dillkokt ekologisk potatis från Stora Tollby Gård.*
- Smörstekt svensk abborre** 435:-
*Med grillade vårprimörer och delikatessgurka från Slite,
schalottenlökssyrad vitvinsås spräckt med olja på gotländska nässlor samt
ramslök. Serveras med dillkokt ekologisk potatis från Stora Tollby Gård.*
- Wallenbergare** 295:-
*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** 455:-
*"En klassiker som har stått på menyn i över 55 år."
Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner,
baconlindad gotländsk sparris, grilltomat samt bearnaisesås.*
- Biff Rydberg** 355:-
*På gotländsk oxfile med potatiskrutonger på potatis från Buters Eko
samt smörkokt lök, äggula och senapskräm.*
- Grillad fårentrecôte** 385:-
*Vår variant på klassiska rätten, lamm i dill.
Vårprimörer, potatis och en ljus dillvelouté i botten. Denna toppar vi
med grillad gotländsk fårentrecote och bryter av med en kraftig dillolja.*
- Pluma på rapsgris** 315:-
*Serveras med grillad gotländsk grön sparris, bakade kvisttomater,
friterad kulpotatis med syrad schalottenlök och parmesan,
ramslökssmör samt lite rödvinsås.*
- Friterad Chèvre** 295:-
*Med honungsglacerade betor och morötter,
borlottikräm på bönor från EKO Frida, uppsmörad kålbuljong med
gotländsk sojasås, valnötter från det egna trädet och puffat bovete.
(vegetarisk)*



Desserten

Lindgårdens mullbärsparfait	155:-
<i>Serveras med mandelcrunch & mullbärssås.</i>	
<i>En klassiker på egenplockade mullbär från vår trädgård.</i>	
2018 Elysium, Quady Winery	138:- / 6 cl
<i>Kalifornien - USA</i>	
<i>Black Muscat</i>	
Violpannacotta	155:-
<i>Serveras med lakritscurd, citruscremeux, violcrunch och citronspöng.</i>	
2017 Brachetto d'Acqui, Pineto	138:- / 6 cl
<i>Piemonte - Italien</i>	
<i>Brachetto</i>	
Rabarbersoppa	155:-
<i>Ljummen rabarbersoppa som serveras med mandelbiskvier, kardemummaglass samt rabarbertartar.</i>	
2018 Les 4 Villages Coteaux du Layon, Domaine FL	138:- / 6 cl
<i>Loire - Frankrike</i>	
<i>Chenin Blanc</i>	
Svart citronbrûlée	155:-
<i>Serveras med fläderkräm och färska hallon.</i>	
Sweet Emotion Ambré Rivesaltes	138:- / 6 cl
Celleries de la Dona Riversaltes - Frankrike	
<i>Grenache Blanc, Macabeo</i>	
Kvällens ostar	185:-
<i>Serveras med marmelad samt friterat tunnbröd.</i>	
<i>Fråga din servitris om kvällens ostar.</i>	
Fråga även om passande vin till.	
Glass eller sorbet	80:-
<i>I samarbete med Gotlato på Stora Torget.</i>	
<i>Fråga din servitris om kvällens smak på glass eller sorbet.</i>	
Lindgårdens Chokladtryfflar	80:-
<i>Two utav våra hemgjorda tryfflar.</i>	



Välkommen till Vårdshuset Lindgården

GOTLÄNSK UPPLEVELSE MED KÄNSLA

Det här händer på Lindgården

Hotellet

Eftersom vi är ett vårdshus erbjuder vi också boende.
Vi har 8 dubbelrum, en svit samt en juniorsvit.
Ni kan boka dessa rum direkt på vår hemsida via QR-koden.



Primörmånad

Möt våren på Gotland. Mellan 9 maj till 9 juni så serverar
vi utöver vår ordinarie meny en 5-rätters primörmeny.
Läs mer & boka bord på QR-koden.



Östeuropeiska viner möter primörer

Öst- & centraleuropeiska viner möter gotländska primörer
– en avsmakningsmeny i 5 serveringar med 7 viner –



Utforskade vinländer & druvor med magisk dryck kan
du vänta dig denna kväll, massa ny & spännande kunskap!
Boka direkt & läs mer på QR-koden.

