

Välkommen till bords och avnjut Lindgårdens Primörmiddag!



Att få möjligheten att skapa välsmakande kombinationer från det som odlas och produceras av våra fantastiska bönder och producenter är så roligt, givande och framförallt gott!

Primörmenyn varieras under vår och försommaren allt eftersom primörerna poppar upp ur marken.

Vi garanterar en fantastisk smakresa i kombination med väl utvalda drycker och stämningsfull service.

Luta er tillbaka & njut av resan!



Primörmiddag

Ramslökssoppa

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



Gotländsk sparris

Ekologisk grönsparris från Vägume kvarn i Lärbro. Serveras med parmesansandefjordsås, forellrom samt puffat bovete.



Smörstekt svensk abborre

Med grillade vårprimörer och delikatessgurka, schalottenlökssyrad vitvinsås spräckt med olja på gotländska nässlor samt ramslök.



Grillad svensk kalvkotlett

Serveras med pommes Anna späckad med ramslök och Robiolina från Gotland Creamery, murkelvelouté samt ramslöksfyllda gotländska toppmurklor och grillad grön sparris.



Sorbet på ängssyra

Serveras med maräng, fläderkräm, rabarbertartar smaksatt med mynta samt tuile.

1350:- inklusive dryckespaket

795:- exklusive dryckespaket