



Drinkar

Marie Framboise 6CL 140:-

LINDGÅRDENS HUSAPERITIF

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.

Fördrinkar

Berry White	5CL 195:-
Gotlands Ginfabrik Dry Gin, Lindgårdens mullbärslikör, citron, champagnesocker.	
Dry Martini	195:-
Gotlands Ginfabrik Dry, Noilly Prat, oliv	
Old Fashioned	195:-
Woodford Reserve Bourbon, socker, bitters, apelsin	
Rhubarb Margarita (On the rocks)	195:-
Olmecca Reposado Tequila, rabarberslikör, lime, agavesyrup, chilisalt	
Beetlejuice	195:-
Hernö Dry Gin, SPILL Limoncello, rödbetssocker, citron, bitters	
Rose Mojito	195:-
Havana Club 3 años, lime, mynta, rossocker, soda	
Violette	195:-
Whitley Neill Violette Gin, citron, violsocker, lakrits	
Sangria röd / vit	145:-
Rött / Vitt vin, frukt, lemonad	
	4CL
Mullbärs Spritz	175:-
Lindgårdens mullbärslikör, mullbär, Prosecco	
Limoncello Spritz	175:-
SPILL Limoncello, citron, Prosecco	
Campari Spritz	175:-
Campari, Prosecco, apelsin, oliv	
Aperol Spritz	175:-
Aperol, Prosecco, apelsin, oliv	

Cin & Tonics

Lindgårdens Häggbloms	5CL 195:-
Citron, citronzest, citronmeliss. Fever-Tree Elderflower Tonic	
Gotland Spirits Dry	195:-
Enbär, citron, rosmarin, svartpeppar. Three Cents Tonic	
Gotlands Ginfabrik Dry	195:-
Enbär, sjökorall, apelsinzest. Thomas Henry Botanical Tonic	
Hellström	195:-
Citronzest, timjan, rosenblad, blomsteris. Ekobryggeriet Elderflower & Seasalt Tonic	
Beefeater Peach Raspberry	195:-
Enbär, hallon, citronzest. Britvic Hallon Tonic	

Alkoholfria drinkar

Alkoholfri Gin & Tonic	95:-
Gordon's Gin 0,0% Välj från något av recepten ovan!	
Parkens lemonad	95:-
Säsogens frukter mixade med vår lemonad.	
Flädertider	95:-
Flädersaft, citron, mousserande vin 0,0%	
Blåbärs Mojito	95:-
Blåbär, mynta, lime, socker, soda	
Mullbärstider	95:-
Mullbärsräsft, citron, mousserande vin 0,0%	



Köket Tipsar

VÄRDHUSMENY

Kajplöksvichyssoise

Serveras med kammusselmousseline och baeericaviar.

Örtmarinerad Gotländsk Lammrostbiff

Till det en hemgjord lammkorv med ramlök och citron, gotländska sommarprimörer i ramlökchimichurri, Robiolinakräm från Gotland Creamery samt smörad lammsky.

Mullbärsparfait

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

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



Förrätter

- Kajplöksvichyssoise** 215:-
Serveras med kammusselmousseline och baerücaviar.
- Bakad Getost** 225:-
*Terrine på bakad getost från Gotland Creamery.
Serveras med en sallad på gotländska betor,
valnötter samt honungsvinägrett på Hejnumhonung.*
- Lindgårdens Skagen** 235:-
*Klassisk skagenröra. Serveras med smörstekt bröd och toppas
med Kalixlöjrom, pepparrot, rödlök och gräslök.*
- Kalixlöjrom** 295:-
*Serveras med smetana, hackad rödlök och gräslök,
citron, dill, nymald svartpeppar samt smörstekt toast.*
- Asiatisk Råbiff** 285:-
*På gotländsk oxfilé. Blandad med koriander, chili och kimchisesam.
Serveras med Srirachamajonnäs, gari samt friterade risnudlar.*
- Klassisk Matjessill** 210:-
*Norrøna matjes, serveras med gräddfil, ekologiska ägg från Gandarve Gård,
rödlök, gräslök, färskpotatis samt brynt smör.*
- Sommarsallad** 145:-
*Med ekologisk grillost från Gotland Creamery,
jordgubbstomater från Halner gård, puffat bovete och vinägrett.*



Varmrätter

Lenrimmad Torskrygg 415:-

Serveras med gräslökshollandaise på brynt smör, pepparrotsslungade räkor, fänkål och kokt ekologisk färskpotatis.

Inkokt Lax 335:-

Serveras med örtagårdssås, sommarprimörer slungade i senapsvinägrett samt ekologisk potatis från Stora Tollby Gård.

Plankstek 465:-

"En klassiker som har stått på menyn i över 55 år." Gotländsk oxfile på duchessespritsad ekplanka med champinjoner, baconlindade gotländska harricots verts, grilltomat med tomatfyllning samt bearnaisesås.

Wallenbergare 315:-

Wallenbergare på gotländsk Linderöd. Uppfödda med kärlek av Fredrik på Buttlegrisen. Serveras med potatispuré, brynt smör, lingon samt små ekologiska gröna ärtor med sauterad schalottenlök.

Örtmarinerad Gotländsk Lammrostbiff 395:-

Till det en lammsalsiccia från Gotlands Korvfabrik, grillade sommarmorötter, bakade betor, Robiolinakräm från Gotland Creamery samt smörad lammsky.

Grillad Gotländsk Biff med Kappa 445:-

KRAV-märkt biff från djur som betat på de örtiga och kalkrika jordarna. Serveras med Café de Paris smör, bakade cocktailtomater, grillad knipplök, rödvinssås samt dill- och parmesanslungad pommes.

Lindgårdens Sparriskroetter 310:-

Risottokroetter smaksatta med ekologisk parmesan och KRAV-sparris från Vägume Kvarn på en ljummen primörsallad. Serveras med ramslökchimichurri, parmesankräm samt växtsalsiccia från Växtchark i Roma. (vegetarisk)

ARKIVET

Schnitzel på Svensk Rapsgris

Rapsgris som bankas och paneras.

Serveras med ljummen österrisk potatissallad, sauterade ärtor med lättrökt 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 SVENSK RAPSGRIS OCH STEKER SCHNITZELN I GOTLÄNSK TALG. WINERSCHNITZEL 2.0

325:-



Desserten

Lindgårdens Mullbärsparfait	155:-
<i>Serveras med mandelcrunch & mullbärssås. En klassiker på egenplockade mullbär från vår trädgård.</i>	
2018 Elysium, Quady Winery	138:- / 6 CL
<i>Kalifornien - USA Black Muscat</i>	
Vispad Cheesecake med Lemoncurd	155:-
<i>Serveras med flädermarinerade jordgubbar, sommarens bär samt en seg mandelkaka.</i>	
2022 Brachetto d'Aqui, Pineto	138:- / 6 CL
<i>Piemonte - Italien Brachetto</i>	
Lavendel Crème Brûlée	155:-
<i>Crème Brûlée smaksatt med lavendelblomma, serveras med citroncremeux.</i>	
2021 Loupiac Grand Réserve, Kressman	138:- / 6 CL
<i>Bordeaux - Frankrike Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	
Kvällens Ostar	195:-
<i>Oftast har vi minst en lokal ost från Gotland Creamery. Serveras med marmelad samt friterat tunnbröd. Fråga din servis om kvällens ostar. Fråga även om passande vin till.</i>	
Glass eller sorbet	80:-
<i>I samarbete med Gotlato på Stora Torget. Fråga din servis om kvällens smak på glass eller sorbet.</i>	
Lindgårdens Chokladtryfflar	80:-
<i>Två utav våra hemgjorda tryfflar.</i>	



Välkommen till Vårdshuset Lindgården

GOTLÄNSDK 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.



Lindgården Sunday Afternoons by Citadelle

Söndagar i Gingården 7 juli -18 augusti från 15.00
Vi bjuder på livemusik, ostron & go stämning!
Välkomna till sommarens söndagseftermiddagar hos oss!

LGs Mosbar

I juli är det premiär för LGs Mosbar på Södertorg.
Ett koncept där vi flörtar med det klassiska gatuköket, men
med moset i fokus. Allt är gott med mos. Vi arbetar febrilt
med denna satsning och allt är ännu inte klart.
Det kommer en hemsida med mer information snart och
snart kommer ni även kunna följa oss på sociala medier.