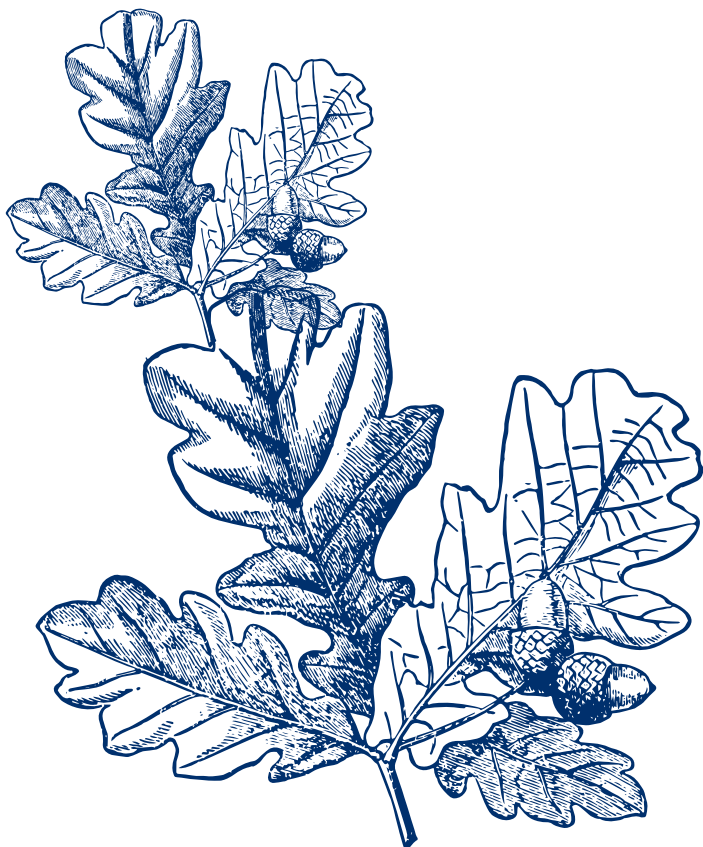


Välkommen till bords och avnjut Lindgårdens Skördemiddag!



Den absolut bästa tiden i vårt gotländska skafferi är just under höstens skördetid! Vi har tagit tillfället i akt att komponera ihop en smakupplevelse på ett potpurri av höstens härliga nyskördade grönsaker. Vi ackompanjerar dem med de bästa proteinerna från djurriket i säsong.

Luta er tillbaka & njut av resan!



Skördemiddag

Amuse

Tartar på gurka från Tibbles Gård

Smaksatt med Chili från Tibbles, sesam, Mame från Three Pheasants samt koriander från Buters Eko.

Tomatkonsommé

Tomatkonsommé på Gardeners Delight från Tibbles som blandas med olivolja och basilika. Serveras med en chou au craquelin fylld med parmesankräm.



Ravioli med Hokkaidopumpa

Vi fyller raviolin med tryfferad pumpakräm på pumpa från Buters Eko. Serveras med bakad pumpa, pumpasås, saltrostade marconamandlar samt riven tryffelpecorino.



Smörstekt Hjälmargin

Serveras med blandad zucchini från Tibbles, tomatsmörsås på tomatkoncentrat från Tibbles, smörstekt ostronskipling samt picklad kronidill.

Halstrad Pluma

Friterad potatiskaka med Gruyère. Toppad med Gruyèrkräm, rostade vaxbönor, smörstekta kantareller samt halstrad pluma från Buttegrisen.



Gotländska Hösthallon

Från Stenhuse gård i Sanda. Serveras med vaniljglass, vispad grädde, citronkräm samt maräng.

1320:- inklusive dryckespaket

795:- exklusive dryckespaket



Skördemiddag

