

Välkommen till bords och avnjut Lindgårdens Primörmiddag!

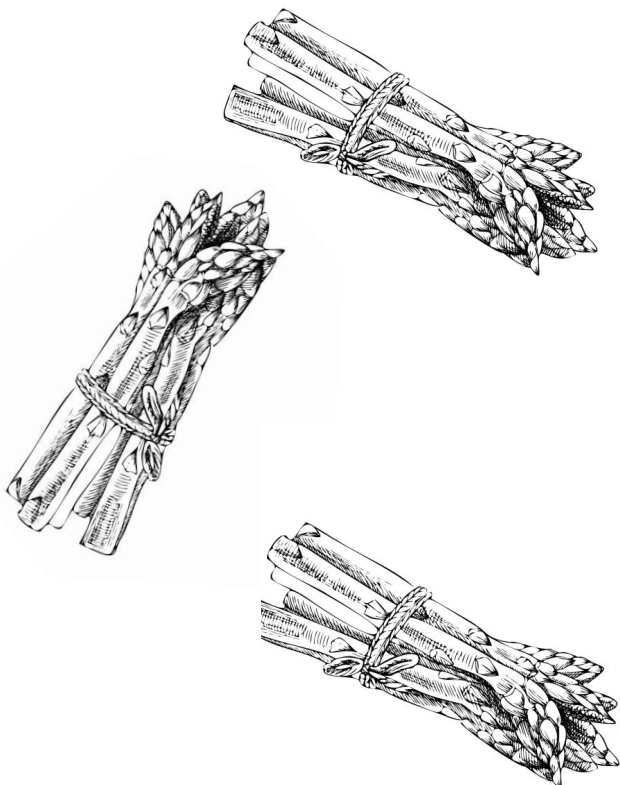


Att få möjligheten att skapa välsmakande kombinationer från det som odlas och produceras av våra fantastiska bönder och producenter är så roligt, givande och framförallt gott!

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 syrad friterad potatis, pocherat vaktelägg samt forellrom.

2022 Löss-Lehm Grauer Burgunder
Stefan Meyer, Pzalz-Tyskland



Grön Sparris från Vägume Kvarn

Ekologisk grön sparris från Vägume kvarn i Lärbro. Serveras med hasselnötsemulsion vårsallad och hyvlad parmesan.

2023 Roero Arneis DOCG "La Pas"
Azienda Vitivinicola MO, Piemonte-Italien



Grillad svensk Vildlax

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

2021 Faricka Furmint, Bott Frigyes
Južnoslovenská-Slovakien



Vårlamm från Graute Gård

Serveras med ramslöksskräm och smörstekt kroppkaka fylld med Almnäs tegel, ostronskipling och ramslök, samt lammsky med libbsticka.

2020 Matilda Nieves Mencia
Bodegas Rectoral de Amand
Ribeira Sacra-Spanien



Inkokt Rabarber

Inkokt rabarber från Lilla Bjers. Serveras med flädersabayonne, örtsorbet och filodegsflarn samt mandelcrunch.

2023 Moscato d'Asti, Vietti
Piemonte-Italien

1425:- inklusive dryckespaket

850:- exklusive dryckespaket



Primörmiddag

