



LINDGÅRDENS TRYFFELMENY

11 oktober – 16 november



Amuse

Ankleverterriner på smörstekt brioche med tryffelgelé, äppelmarmelad samt portvinsreduktion.



Hummerconsommé

På en bädd av julienne på gotländska grönsaker med äggkräm, hummer samt gotländsk tryffel.



Ravioli med Hokkaidopumpa

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



Lamminnanlår från Graute Gård

Serveras med potatiskaka med tryffeljärskost, bakad svartrot, grönkål från Buters Eko samt tryffelsky.



Bakad mörk Valrhonachoklad

Serveras med Robiolinaglass, salt kolakräm och rostade nötter.



1575:- inklusive vinpaket
1025:- exklusive vinpaket

