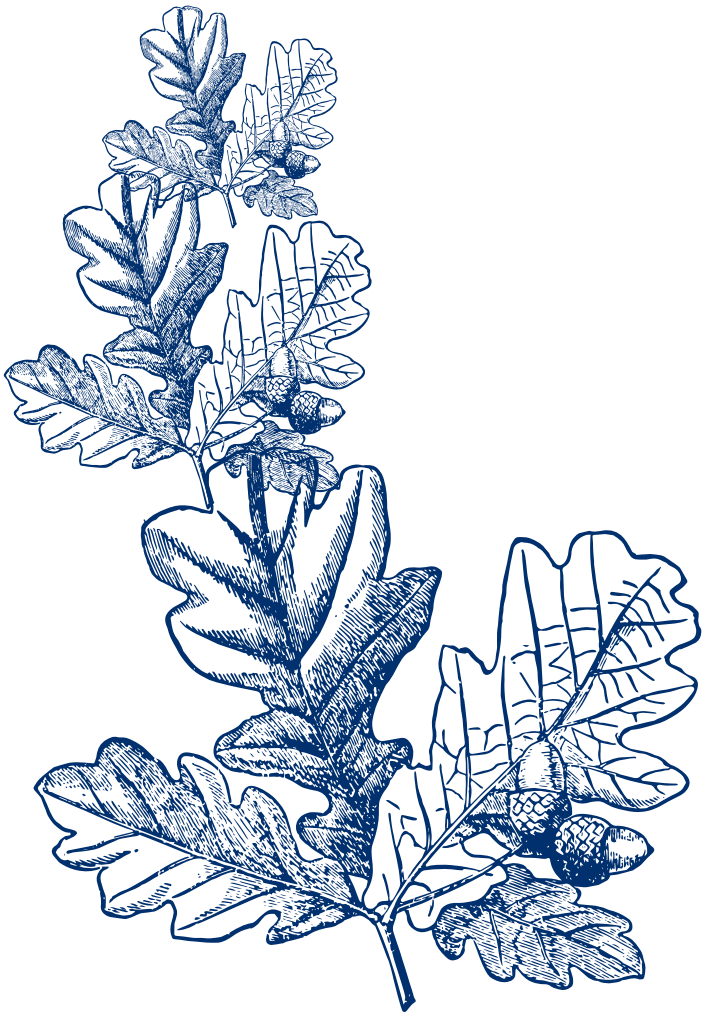
Välkommen till bords och avnjut Lindgårdens Tryffelmiddag!

Våra fantastiska kockar har komponerat ihop en härlig Tryffelmeny till denna Tryffelmånad för att hylla den Gotländska tryffeln.

Luta dig tillbaka och njut!



Tryffelmiddag

Tryffeltoast
Smörstekt toast med gräddkokt silverlök, parmesan och vitlök.
Toppas med Kalixlöjrom och riven tryffel.
NV Crémant de Loire, Domaine des Landes
Loire -Frankrike

Anka
Terrin på confiterad anka från Bondeblom samt anklever med tryffelsyrad lök, trygferad jordärtskockskräm och krispig jordärtskocka.
2024 "Figaro" Riesling Feinherb, Paulinshof
Mosel - Tyskland

Ceviche
Trygferad pumpakräm, ceviche på kammussla, havskräftor, räkor, hummer och gurka, tryffelvinägrett samt friterade gyozablad.
2023 Olifantsberg Grenache Noir Rosé
Breed River Valley - Sydafrika

Vaktel
Fylld med tryffelmousseline, långbakad rotselleri och smörad trygferad kycklingbuljong.
2023 Bourgogne Chardonnay, David Moret
Bourgogne - Frankrike

Änglamat
Gotländska vattlingon, krossade drömmar, salt tryffelkolakräm och gräddfilsglass med tryffel.
2018 Grüner Veltliner Alte Reben Auslese
Niederösterreich - Österrike

1755:- inklusive vinpaket
Vi väljer ett väl anpassat vinpaket till er meny.

1150:- exklusive vinpaket