

december



I909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Kära gäst

När vi påbörjade arbetet med detta menykoncept var vi alla överens om att våra råvaror inte skulle ha rest från jordens alla hörn. Därför har vi i första hand prioriterat lokala odlare och producenter. Dessa företag drivs vanligtvis på ett småskaligt sätt vilket gör att vi får följa säsongens produkter med större precision.

Genom att ta beslut som detta utmanas visserligen vår kreativitet ordentligt men det är också därför som vi är extra stolta över att presentera den meny du nu läser.

- December är här -


Kökschef

Decembers sex rätter

Menyn serveras till hela sällskapet och påbörjas bäst innan 20:00
Alla rätter går att få med vegetariska alternativ

Stekt och inlagd fjällröding

Med jordärtskocksemulsion, bakad rödlök, kavring, nypon och havtorn

Gravad och sotad hjort

*Med färskost smaksatt med fermenterad vitlök,
picklade trattkantareller, lingon och svartrot*

Torsk

Skaldjurskum, grönkål, morotskräm, pepparrot och gulbetor

Vildsvin

*Bakat äpple, senapsfrön, svarta vinbär, brynt citronsmör,
brysselkål och rotsellerikräm*

Ostar från Löfsta herrgårdsmejeri

Med stadshotellens marmelad och nötbröd

Fattiga riddare

Yoghurtsorbet, syltad ingefära, romrussin och kristalliserade mandlar

Per person: 895:-

Vinpaket: 795:-



Prata med personalen om du har någon allergi

Decembers fyra rätter

Menyn serveras till hela sällskapet och påbörjas bäst innan 20:00

Alla rätter går att få med vegetariska alternativ

Stekt och inlagd fjällröding

Med jordärtskocksemulsion, bakad rödlök, kavring, nypon och havtorn

Gravad och sotad hjort

*Med färskost smaksatt med fermenterad vitlök,
picklade trattkantareller, lingon och svartrot*

Vildsvin

*Bakat äpple, senapsfrön, svarta vinbär, brynt citronsmör,
brysselkål och rotsellerikräm*

Chokladganache på Andoa Noir 70%

*Vaniljglass, blåbär- och chokladmousse, maltsmulor,
rörda blåbär och salt karamell*

Per person: 695:-

Vinpaket: 525:-



Prata med personalen om du har någon allergi

Decembers klassiker

Råraka 1909

Med regnbågsrom, syrad rödlök, gräddfil, citron och gräslök
Hel 195:- / Halv 125:-

Skaguntoast

Med gravad gurka, dill, pepparot och citron, serveras på smörstekt surdegsbröd
Hel 195:- / Halv 125:-

Hotellets värmande soppa

Fråga serveringspersonalen om dagens goda soppa
Hel 175:- / Halv 95:-

Grönkålssallad med pumpa

Serveras med lingon, rökt sidfläsk, krutonger och timjanemulsion
Hel 175:- / Halv 95:-

Dagens husman

Fråga personalen om dagens husman
145:-

Handgjord julpralin

Med smak av klassiska svenska julkryddor
35:-

Hotellets kakfat

Tre av dagens bästa kondisbitar
85:-



Dessertmeny

Fattiga riddare

Yoghurtsorbet, syltad ingefära, romrussin och kristalliserade mandlar

125:-

Chokladganache på Andoa Noir 70%

*Vaniljglass, blåbär- och chokladmousse, maltsmulor,
rårörda blåbär och salt karamell*

135:-

Handgjord hjortronpralin

Med Roslagspunsch, exklusivt från Bönan och roten i Åkersberga

35:-

Hotelllets kakfat

Tre av dagens bästa kondisbitar

85:-

Ostar från Löfsta herrgårdsmejeri

Med stadshotelllets marmelad och nötblöd

115:-

Dessertviner

Chateau Fontaine Sauternes 130:-
Bordeaux, Frankrike

Blue Label Tokaji 130:-
Tokaji, Ungern

Fråga din servitör om aveclistan

Kaffemey

Bryggkaffe 30:-

Cappuccino 45:-

Latte 45:-

Espresso, enkel 40:-

Espresso, dubbel 45:-



Prata med personalen om du har någon allergi