

1909

SIGTUNA STADS HOTELL

mån-fre 11.30 - 14.30 lör 12.00 - 15.00

Champagne Pol Roger	155:-
L'Ostal Cazes, Minervois, Frankrike	125:-
Gabriel Meffre, Côtes du Rhône	115:-
Sigtuna Paper Plane	85:-
Sigtuna Pale Ale	85:-
St: Eriks IPA	85:-
NAPA Alkoholfri öl	49:-
Druvmust Alain Milliat, Frankrike	65:-
Äppelmust från Norrtälje musterier	45:-

Barnportion Köttbullar

Serveras med gräddsås och potatispuré

89:-

Barnportion Pannkakor

Serveras med kökets sylt och lättvispad gräde

65:-

Lunchmeny

vecka 50

Skinstekt lax

Med jordärtskocksaioli, bakad purjolök, sauterad grönkål med schalottenlök och äpple, serveras med kokt potatis

195:-

Kyckling från Movitz

Med potatis- och persiljerotspuré, smörstekt salvia, rostad rotselleri och bryntsmörvinäggrett smaksatt med citron

195:-

Svampomelett

Med citron och persiljekräm, lingon, friterad svartrot och prästost

185:-

Handgjord hjortronpralin

Med Roslagspunsch, exklusivt från Bönan och roten i Åkersberga

35:-

Crème brûlée

Med hjortron och havresmulor

85:-

Hotellens kakfat

Tre av dagens bästa kondisbitar

85:-

Klassiker

på stadshotellet

Råraka 1909

Serveras med forellrom, rödlök, gräddfil, citron och gräslök

Förrätt 125:- | Varmrätt 195:-

Skagentoast

Med gravad gurka, dill, pepparot och citron, serveras på smörstekt surdegsbröd

Förrätt 125:- | Varmrätt 195:-

Hotellens värmande soppa

Fråga serveringspersonalen om dagens goda soppa

Förrätt 95:- | Varmrätt 175:-

Grönkålssallad med pumpa

Serveras med lingon, rökt sidfläsk, krutonger och timjanemulsion

Förrätt 95:- | Varmrätt 175:-

Veckans husman

Fisk och skaldjursgryta

Med saffran, tomat och rotfrukter, serveras med aioli och krutonger

145:-