



Sommarmeny 2018

Bakade Vikentomater

Med mozzarella rostad mandel, pesto och lagrad sherryvinäger

75:-

Stadshotellets Räksmörgås

På surdegsbröd med dilleemulsion, gravad gurka, citron, pepparrot och bakat ägg

165:-

Caesarsallad

Med grillat kycklinglår från Movitz, rökt sidfläsk, Almnästegelost, krutonger och bakad färsklök

175:-

Grillad flankstek

Med dragonemulsion, bakade tomater, rödlöksvinägrett, färska bönor och friterad färskpotatis

195:-

Grillad och långbakad högrev i Brioche

Serveras med salsa på tomater, rödlök, saltgurka och persilja, rostad paprikamajonnäs och nygjorda pomes

185:-

Kallrökt och bakad röding

Med primörbetor, pepparrot, spenat, gräddfil, brynt smör, kapris och färskpotatis

225:-

Grillad lammkorv

Med vår egen senap, bakad färsklök, potatissallad, saltgurka och syrad färsk vitkål

155:-

Getostkroetter

Med primörbetor, marinerad zucchini, pesto, citronvinägrett, vaxbönor och spenat

165:-

Hamburgare för barn

Serveras i bröd med klassiska tillbehör för barn samt nygjorda pomes

95:-

Grillad ost och skinktoast

Serveras med vår egna senap och sallad

85:-

Kokt korv med bröd

Korv från Roslagskött

45:-

Kompott på svenska jordgubbar

Med vaniljglass, mynta och mandelkaka

75:-

Hotellets kakfat

De tre bästa kakorna från bageriet

55:-



Prata med personalen om du har någon allergi