

# kvällsmeny



**1909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

# Kökets sex utvalda

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

## Skreitorsk & mandelpotatis

*Ostronvinägrett, rostad mandel, brandad och gurka*

## Kål & grillad salladsolja

*Kroket på stuvad kål, lingon, enokisvamp och blomkålsemulsion*

## Svensk ko & morot

*Gremolata, morotskräm, lökring, svartkål och sherryvinägersky*

## Röding & betor

*Granskotts-skum, havtorn, pepparrotsvinägrett och grönkål*

## Eldad Svedjanost

*Körsbär, hasselnötter och tinjan*

## Päron & pistage

*Salt kolasås, nötkrokant samt mandel- och kanelglass*

Per person: 895:-

Vinpaket: 795:-



Prata med personalen om du har någon allergi

# Kökets fyra utvalda

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

## Skreitorsk & mandelpotatis

*Ostronvinägrett, rostad mandel, brandad och gurka*

## Kål & grillad salladsolja

*Kroket på stuvad kål, lingon, enokisvamp och blomkålsemulsion*

## Röding & betor

*Granskottsskum, havtorn, pepparrotsvinägrett och grönkål*

## Choklad & svarta vinbär

*Svartvinbärsbavaroise, vispad vaniljkräm, och rostad vit choklad*

Per person: 695:-

Vinpaket: 525:-



Prata med personalen om du har någon allergi

# Förrätter

<b>Råraka 1909</b> .....	185:-
<i>Med svensk sikrom, rödlök, gräddfil, gräslök och citron</i>	
<b>Skreitorsk &amp; mandelpotatis</b> .....	145:-
<i>Ostronvinägrett, rostad mandel, brandad och gurka</i>	
<b>Kål &amp; grillad salladsolja</b> .....	135:-
<i>Kroket på stuvad kål, lingon, enokisvamp och blomkålsemulsion</i>	
<b>Skagentoast</b> .....	155:-
<i>Gravad gurka, dill, pepparrot och citron på smörstekt surdegsbröd</i>	
<b>Matjessill</b> .....	95:-
<i>Serveras med ägg, brynt smör, rödlök, gräddfil och kokt potatis</i>	
<b>Kökets soppa</b> .....	95:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens varma soppa</i>	



## Varmrätter

<b>Råraka 1909</b>	275:-
<i>Med svensk sikrom, rödlök, gräddfil, gräslök och citron</i>	
<b>Svensk ko &amp; morot</b>	275:-
<i>Gremolata, morotskräm, lökring, svartkål och sherryvinägersky</i>	
<b>Röding &amp; betor</b>	295:-
<i>Granskottsskum, havtorn, pepparrotsvinägrett och grönkål</i>	
<b>Zucchini &amp; ostronskivling</b>	245:-
<i>Västerbottenost, fermenterat vitlöksmör &amp; rödvinsky</i>	
<b>Skagentoast</b>	235:-
<i>Gravad gurka, dill, pepparrot och citron på smörstekt surdegsbröd</i>	
<b>Matjessill</b>	175:-
<i>Serveras med ägg, brynt smör, rödlök, gräddfil och kokt potatis</i>	
<b>Kökets soppa</b>	175:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens varma soppa</i>	
<b>Dagens husman</b>	195:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens husman</i>	



# Dessertes

Eldad Svedjanost	125:-
<i>Körsbär, hasselnötter och timjan</i>	
Päron & pistage	135:-
<i>Salt kolasås, nötkrokant samt mandel- och kanelglass</i>	
Choklad & svarta vinbär	145:-
<i>Svartvinbärsbavaroise, vispad vaniljkräm, och rostad vit choklad</i>	
Crème brûlée 1909	115:-
<i>Serveras med tillbehör efter säsong</i>	
Chokladtryffel	35:-
<i>Mörk choklad med apelsin och kardemumma</i>	
Hotelllets kakfat	85:-
<i>Tre av dagens bästa kondisbitar</i>	

## Dessertviner

Chateau Fontaine Sauternes	130:-
Bordeaux, Frankrike	
Blue Label Tokaji	130:-
Tokaji, Ungern	
Fråga din servitör om aveclistan	

## Kaffemeny

Bryggkaffe	30:-
Cappuccino	45:-
Latte	45:-
Espresso, enkel	40:-
Espresso, dubbel	45:-

