

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

Kallrökt Pilgrimsmussla

Krondill- och ostronemulsion, skaldjursoppa, lagrad prästost och fänkål

Jordärtskocka & Pistage

Sojabakat päron, salvia och krispigt kycklingskinn

Gös & Kantareller

Forellrom, fläderkapris, spetskål, vedrökt vitvinsås och mandelpotatispuré

Variation på Kalv & Tomat

Bakade Vikentomater, dill- och ättiksskum, tomatvinägrett och gulbetor

Eldad Getost

Flädervinäger, karamelliserade hasselnötter och getostglass

Brioheglass & Plommon

Chokladkaka på Vahlrona, bakade plommon, vispad salt ganache och briochekrutonger

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

Kallrökt Pilgrimsmussla

Krondill- och ostronemulsion, skaldjursoppa, lagrad prästost och fänkål

Jordärtskocka & Pistage

Sojabakat päron, salvia och krispigt kycklingskinn

Variation på Kalv & Tomat

Bakade Vikentomater, dill- och ättiksskum, tomatvinägrett och gulbetor

Blåbär & Vit choklad

Blåbärssoppa, getostkaramell, timjanmaräng och vit chokladsorbet

Per person: 695:-

Vinpaket: 525:-



Prata med personalen om du har någon allergi

Förrätter

Råraka 1909	185:-
<i>Med svensk sikrom, rödlök, gräddfil, gräslök och citron</i>	
Kallrökt Pilgrimsmissla.....	145:-
<i>Krondill- och ostronemulsion, skaldjursoppa, lagrad prästost och fänkål</i>	
Jordärtskocka & Pistage.....	135:-
<i>Sojabakat päron, salvia och krispigt kycklingskinn</i>	
Skagentoast	155:-
<i>Gravad gurka, dill, pepparrot och citron på smörstekt surdegsbröd</i>	
Matjessill.....	115:-
<i>Smörstekt kavring, gravad äggula, lingonbakat äpple och krasse</i>	
Kökets soppa.....	115:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens varma soppa</i>	



Varmrätter

Råraka 1909	275:-
<i>Med svensk sikrom, rödlök, gräddfil, gräslök och citron</i>	
Gös & Kantareller.....	315:-
<i>Forellrom, fläderkapris, spetskål, vedrökt vitvinsås och mandelpotatispuré</i>	
Variation på Kalv & Tomat	295:-
<i>Bakade Viklentomater, dill- och ättikskum, tomatvinägrett och gullbetor</i>	
Kroppkakor & Äpple.....	255:-
<i>Röket äpple, brynt smörskum, krispigt bovete och lingon</i>	
Skagentoast	235:-
<i>Gravad gurka, dill, pepparrot och citron på smörstekt surdegsbröd</i>	
Matjessill.....	195:-
<i>Smörstekt kavring, gravad äggula, lingonbakat äpple och krasse</i>	
Kökets soppa.....	195:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens varma soppa</i>	
Dagens husman.....	195:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens husman</i>	



Dessерter

Eldad Getost..... 135:-

Flädervinäger, karamelliserade hasselnötter och getostglass

Blåbär & Vit choklad..... 145:-

Blåbärssoppa, getostkaramell, timjanmaräng och vit chokladsorbet

Brioheglass & Plommon..... 155:-

Chokladkaka på Vahlrona, bakade plommon, vispad salt ganache och briochekrutonger

Nougat crème brûlée 1909..... 115:-

Rostade hasselnötter

Chokladtryffel..... 35:-

Mörk choklad med apelsin och kardemumma

Hotellets kakfat..... 85:-

Tre av dagens bästa kondisbitar

Dessertviner

Chateau Fontaine Sauternes, 130:-
Bordeaux, Frankrike

Blue Label Tokaji Tokaji, Ungern 130:-

Fråga din servitör om aveclistan

Kaffemeny

Bryggkaffe 30:-

Cappuccino 45:-

Latte 45:-

Espresso, enkel 40:-

Espresso, dubbel 45:-

