

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

Nässlor & Vaktelägg
Skummignässelsoppa, gräddfil och dill

Rökt gös & Purjolök
Forellrom, pepparrot och kavring

Biff & Blomkål
Dragonsmör, lökring och rödvinsås

Torskrygg & Ramslök
Vit sparris, mandelptatispuré och bondbönor

Eldad Svedjanost
Granskott, honung och pumpakärnor

Rabarber & Kokos
Citronkräm, kardemumma bakad rabarber och maräng

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

Nässlor & Vaktelägg
Skummignässelsoppa, gräddfil och dill

Rökt gös & Purjolök
Forellrom, pepparrot och kavring

Biff & Blomkål
Dragonsmör, lökring och rödvinsås

Choklad & svarta vinbär
Svartvinbärsbavaroise, vispad vaniljkräm, och rostad vit choklad

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>	
Rökt gös & Purjolök.....	145:-
<i>Forellrom, pepparrot och kavring</i>	
Nässlor & Vaktelägg	135:-
<i>Skummig nässelsoppa, gräddfil och dill</i>	
Skagentoast	155:-
<i>Gravad gurka, dill, pepparrot och citron på smörstekt surdegsbröd</i>	
Matjessill.....	95:-
<i>Serveras med ägg, brynt smör, rödlök, gräddfil och kokt potatis</i>	
Kökets soppa	95:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens varma soppa</i>	



Varmrätter

Råraka 1909	275:-
<i>Med svensk sikrom, rödlök, gräddfil, gräslök och citron</i>	
Biff & Blomkål	275:-
<i>Dragonsmör, lökring och rödvinsås</i>	
Torskrygg & Ramslök	295:-
<i>Vit sparris, mandelpotatispuré och bondbönor</i>	
Vit sparris & 63 gradigt ägg	245:-
<i>Brynt smörhollandaise, picklat äpple, spritärter och bovete</i>	
Skagentoast	235:-
<i>Gravad gurka, dill, pepparrot och citron på smörstekt surdegsbröd</i>	
Matjessill	175:-
<i>Serveras med ägg, brynt smör, rödlök, gräddfil och kokt potatis</i>	
Kökets soppa	175:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens varma soppa</i>	
Dagens husman	195:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens husman</i>	



Dessertes

Eldad Svedjanost	125:-
<i>Granskott, honung och pumpakärnor</i>	
Rabarber & Kokos	135:-
<i>Citronkräm, kardemummabakade rabarber och maräng</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, Bordeaux, Frankrike	130:-
Blue Label Tokaji Tokaji, Ungern	130:-
Fråga din servitör om aveclistan	

Kaffemeny

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

