

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 grädd

65:-

Lunchmeny

vecka 2

Lax och pumpa

Serveras med en potatiskaka, grönkål
och vitvinsås

195:-

Hjortfärs och svamp

Med timjansky, svarta vinbär
och rostad potatis

195:-

Kikärtsbiffar och spetskål

Serveras med persiljekräm, persiljerot
och pumpakärnor

185:-

Handgjord tryffel

Med apelsin och kardemumma

35:-

Crème brûlée

85:-

Hotellens kakfat

Tre av dagens bästa kondisbitar

85:-

Klassiker på stadshotellet

Skagen 1909

Skaguntoast 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:-

Säsongens sallad

Sallad på säsongens kål med pumpa, havtorn, rökt
sidfläsk, pumpkärnor och brynd smöremulsion

Förrätt 95:- | Varmrätt 175:-

Matjessill

Serveras med ägg, brynt smör, rödlök,
gräddfil och kokt potatis

Förrätt 95:- | Varmrätt 175:-

Veckans husman

Wallenbergare på lax och torsk

Med potatispuré, fänkål, vitvinsås och forellrom

145:-