

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 musteri 45:-

Barnportion Köttbullar

Serveras med gräddsås och potatispuré

89:-

Barnportion Pannkakor

Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde

65:-

Lunchmeny

vecka 51

Långbakad fläskkarre

Med knaperstekt isterband, pumpakräm
smaksatt med dragon, bakad lök, gräddkokt
svartkål och kokt potatis.

195:-

Jumbosej

Med gubbröra, bakad purjolök, kavringskrutonger,
raspad pepparrot och krossad potatis

195:-

Svampomelett

Med citron och persiljekräm, lingon,
friterad svartrot och prästost

185:-

Handgjord julpralin

Med smak av klassiska svenska julkryddor

35:-

Crème brûlée

Med hjortron och havresmutor

85:-

Hotelllets kakfat

Tre av dagens bästa kondisbitar

85:-

Klassiker

på stadshotellet

Råraka 1909

Serveras med forellrom, rödlök,
gräddfil, citron och gräslök

Förrätt 125:- | Varmrätt 195:-

Skagentoast

Med gravad gurka, dill, pepparot och citron,
serveras på smörstekt surdegsbröd

Förrätt 125:- | Varmrätt 195:-

Hotelllets värmande soppa

Fråga serveringspersonalen om dagens goda soppa

Förrätt 95:- | Varmrätt 175:-

Grönkålssallad med pumpa

Serveras med lingon, rökt sidfläsk,
krutonger och timjanemulsion

Förrätt 95:- | Varmrätt 175:-

Veckans husman Fisk och skaldjursgryta

Med saffran, tomat och rotfrukter,
serveras med aioli och krutonger

145:-