

Meny Höst



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Förrätter/*Starters*

SÄSONGENS BÄSTA / *BEST OF THE SEASON*

Tomat & Mozzarella.....195:-
Persiljebakad biffomat, mozzarella, jalapeño picklad tomat, grön tomat, rökt salt
Parsley baked beef tomato, mozzarella, jalapeño pickled tomato, green tomato, smoked salt

Kyckinglever & Hallon.....225:-
Choux au craquelin, kyckinglevermousse, hallon-och svartvinbärskräms, äppelfjäder
Choux au craquelin, chicken liver mousse, raspberry & black currant crème

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Skagen 1909.....195:-
Räkor, majonnäs, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd
Mix of prawns, mayonnaise on pan-fried sourdough bread, cured cucumber, lemon, dill

Råraka 1909.....295:-
Stekt råraka med svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök, citron
Fried hash brown with Swedish roe, red onion, sour cream, chives, lemon



Prata med personalen om du har någon allergi / *Talk to the staff if you have any allergies*

Varmrätter / *Main courses*

SÄSONGENS BÄSTA / *BEST OF THE SEASON*

Iberico Secreto & Svamp365:-
Örtsallad med grillad kantarell och majs, kräm på Karl-Johansvamp, rödlöksgelé, fläskbuljong
Herb salad with grilled chantarelles and sweet corn, Karl Johan mushroom cream, red onion jam, pork broth

Hälleflundra & Blåmussla.....395:-
Tartelett, gravad- och kräm på äggula, snacksgurka, akvavitgelé, forellrom, gräddde på blåmusslor
Tartelette, egg cream, snack cucumber, akvavit gel, trout roe, mussel cream sauce

Pumpa & Verjus.....285:-
Svarvad pumpa, pumpa- samt gulchilikräm, ättikamaränger, smörsås med verjus
Butternut pumpkin, pumpkin- and chilli cream, meringues, butter sauce with verjus

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Köttbullar.....245:-
Pressgurka, lingon, gräddsås, potatismos
Meatballs, pickled cucumber, lingonberries, cream sauce, mashed potatoes

Skagen 1909.....285:-
Räkor, majonnäs, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd
Mix of shrimp, mayonnaise, horseradish on pan-fried sourdough bread, cured cucumber, lemon, dill



Prata med personalen om du har någon allergi / *Talk to the staff if you have any allergies*

Dessertes / *Desserts*

SÄSONGENS BÄSTA / *BEST OF THE SEASON*

Brödpudding & Valnöt.....135:-

Valnötsglass, kardemummakräm, timjankola, honung från vår egen kupa

Bread pudding with walnuts, cardamom cream, thyme caramel, honey from our own beehive

Småcitrus & Vit choklad.....155:-

Sorbet- och kräm på småcitrus, fryst vitchoklad, anismaräng

Sorbet and cream on small citrus fruits, frozen white chocolate, anis maruenge

Morot & Kanel.....115:-

Rostad- och glass på morotskaka, morotscurd

Roasted- and Ice cream carrot cake, carrot curd

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Crème Brûlée 1909..... 125:-

Med smak av nougat, rostad och riven hasselnöt

with nougat, roasted and grated hazelnut

Handgjord chokladtryffel/ 49:-

Fylld med muskotkola

Chocolate truffle, filled with nutmeg caramel

