

# 1909

SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Mousserande/Sparkling

AR Lenoble Cuvée Intense Champagne-France 175:-  
Bisol NV Vaporetto Glera Venice, Italy 115:-

## Vitt vin/White wine

l'Ermitte d'Auzan 2020 Roussanne, Viognier, France 115:-  
Bassermann-Jordan 2020 Riesling Germany 135:-

## Rött vin/Red wine

Isaac Fernandez 2021 Garnacha Spain 115:-  
Weingut Bründlmayer 2015 Zweigelt Austria 135:-

## Öl/Beer

Wisby Pils 5,0% Vol. Gotlands Bryggeri Fat 40cl. 95:-  
Three Towns 33 cl 4,5% Vol. 59:-  
St. Eriks IPA 33 cl 5,3% Vol. 85:-

## Alkoholfritt/Non Alcoholic

Lager / IPA 33 cl 0,5 % 65:-  
Äppelmust/Apple must 30 cl 65:-  
Bubbelvatten / Sparkling Water 35:-

## Till barnen/For the kids

### Köttbullar/Meatballs 89:-

Serveras med gräddsås och potatispuré  
*Served with classic swedish sides*

### Pannkakor/Pancakes 89:-

Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde  
*Served with jam and whipped cream*

# Lunchmeny

Lördag 12.00-15.00



## Långbakad högrev/Long baked chuck

Friterad färskpotatis, zucchini, syrad rödlök,  
cheddarostkräm & barbecuesås  
*Fried potatoes, zucchini, pickled onion,  
cheddar cream & barbeque sauce*  
195:-

## Kryddsotad lax / Smoked salmon

Belugalinser, gulbetor, bovete,  
fänkålsgrädde & -crudité  
*Beluga lentils, golden beets, buck wheat,  
fennel cream & fennel crudité*  
195:-

## Friterad kolja / Fried haddock

Färskpotatis, gurskallad,  
curryremoulad & citron  
*Potatoes, cucumber salad,  
curry remoulade & lemon*  
155:-

## Vegetarisk

### Grillad ratatouille / Grilled ratatouille

Aubergine, zucchini, paprika, rostad fetaost,  
vitlökskrutonger, gräddfil & tomatås  
*Aubergine, zucchini, paprika, roasted feta cheese,  
garlic croutons, sour cream & tomato sauce*  
155:-

## Stadshotellets klassiker

### Skagen 1909 155:-/235:-

Med räkor, gravad gurka, citron och dill på  
smörstekt surdegsbröd  
*Shrimp, cured cucumber, lemon and dill on pan  
fried sourdough bread*

### Köttbullar / Meatballs 225:-

Med pressgurka, lingon, gräddsås & potatismos  
*Pickled cucumber, lingonberries, cream sauce,  
mashed potatoes*

### Handgjord tryffel / Truffles 45:-

### Snickarlåda / Carpenter's Box 85:-

Tre av dagens bästa praliner  
*Three of our best pralines*

### Crème Brûlée 1909 95:-

med enbär & rårörda björnbär med gin  
*with juniper & sugar stirred blackberries with gin*

### Bryggkaffe / Te 35:-

Cappuccino 55:-

Enkel espresso 40:-

Dubbel espresso 45:-

Latte 55:-