

# 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:-**

Läsk / Soda **35:-**

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



## 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,

fänkålsgrädd & -crudité

*Beluga lentils, golden beets, buck wheat,*

*fennel cream & fennel crudité*

**195:-**

## Friterad kolja / Fried haddock

Färskpotatis, gurksallad,

curryremoulad & citron

*Potatoes, cucumber salad,*

*curry remoulade & lemon*

**155:-**

## Grillad ratatouille / Grilled ratatouille

Aubergine, zucchini, paprika, rostad fetaost,

vitlökskrutonger, gräddfil & tomatsås

*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*

*butter 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:-**