

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande

Canti Prosecco <i>Italy</i>	115:-
Fernand Engel Crémant d'Alsace <i>Alsace</i>	155:-
Saint-Réol Grand Cru <i>Champagne</i>	195:-

Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	115:-
Bründlmayer Grüner Veltliner	145:-
Pascal Bouchard Chablis <i>Chardonnay</i>	165:-

Rött vin

Ruffino Chianti - <i>Sangiovese</i>	115:-
Laroche La Chevalière - <i>Pinot Noir</i>	145:-
Protos 9 Meses - <i>Tempranillo</i>	165:-

Öl

Carlsberg Export 5,0% Vol.	Fat	70/90:-
TT Pilsner 33 cl 4,5% Vol.		70:-
Sigtuna Hazy Daze IPA 33 cl 6,2% Vol.		85:-

Alkoholfritt

Lager 33 cl 0,5 %	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	65:-
Richard Juhlin mousserande vin	75:-
Bubbelvatten	35:-
Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Lunchmeny

Helgfria vardagar 11.30-14.30

Helgdagar 12.00-15.00

Oxkind 295:-

Rödvinbräserad oxkind, potatispuré, tryffel, friterad persilja & rödvinssky

Entrecôte 435:-

Serveras med jalapeñospicklade cocktailtomater, grillad schalottenlök, vinägersky, mandelpotatis

Skreitorsk 395:-

Serveras med potatispuré, purjolök, forellrom, sotade lökar & grillad beurre blanc

Veckans Omelett 165:-

Bakade morötter, morotspesto, yoghurt, solrosfrön

Veckans smörrebröd 135:-

Rostbiff, frisésallat, karamelliserad lök, pepparrot, senapscreme,

Stadshotellets klassiker

Skagen 195:-/ 285:-

Med räkor, majonnäs, pepparrot, citron, dill & picklad rödlök på smörstekt surdegsbröd

Kalix löjrom 295:-/ 445:-

På smörstekt råraka med, rödlök, gräddfil, gräslök, citron

Råbiff 195:-/295:-

På svensk oxfilé med silverlök, sega betor, enbär & kapris. Till den stora serveras friterad mandelpotatis

19-24 Februari

Veckans Husman 165:-

Måndag: Slottsstek, kokt potatis, morot, svartvinbärsgelé, gräddsås

Tisdag: Laxpudding, Citron, dill, pepparrot, brynt smör

Onsdag: Kycklinglår, Potatispuré, bakade morötter, morotschips, dragonvelouté

Torsdag: Sotad lax, Dillslungad potatis, spetskål, hollandaise

Fredag&Lördag: Kålpudding, Potatispuré, rårörda lingon, gräddsås

Till barnen

Korv 95:-

Serveras med potatismos och ketchup

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och grädde

Sött

Handgjord tryffel 49:-

Fylld med muskot-kola

Valnöt 95:-

Petit choux au craquelin, äppelkompott, valnötsglass

Crème Brûlée 1909 125:-

Med färska bär

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser