

# 1909

SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Utvalda drycker

### Mousserande

Canti Prosecco	115:-
Fernand Engel Crémant d'Alsace	155:-
Moët & Chandon Champagne	195:-

### Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	115:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Pascal Bouchard Chablis <i>Chardonnay</i>	165:-

### Rött vin

Lupi Reali Montepulciano d'Abbruzzo	115:-
Gustave Lorentz Evidence Pinot Noir	155:-
Protos 9 Meses - <i>Tempranillo</i>	165:-

### Öl

Carlsberg Export 5,0% Vol.	Fat	70/90:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,5% Vol.		70:-
Sigtuna Pale Ale 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:-

Rödvinssärad oxkind, potatispuré, tryffel, friterad persilja & rödvinssky

## Entrecôte 435:-

Serveras med jalapeño picklade cocktailtomater, grillad schalottenlök, vinägersky, mandelpotatis

## Skreitorsk 395:-

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

## Veckans Omelett 165:-

Svampstuvning, friterad ostronskivling, västerbottenost, spenat & gurksallad

## Veckans smörrebröd 135:-

Matjessill, potatis, ägg, rödlök, gräslök, dill serveras på smörstekt danskt rågbröd

## Stadshotellets klassiker

## Skagen 195:- / 285:-

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

## Kalix löjrom 295:- / 445:-

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

## Råbiff 195:- / 295:-

På svensk oxfilé med silverlök, jalapeño, citronkaramelliserad lök, svart vitlök

*Till den större serveras mandelpotatis*

## 29 April-4 Maj

**Veckans Husman 165:-**

**Måndag: Kycklinglår**, potatispuré, ostronskivling, sidfläsk, timjancreme, rödvinssky

**Tisdag: Ängad torsk**, smörslungad färskpotatis, gravad gurka, citron, äggsås

**Onsdag: Pannbiff**, potatispuré, saltgurka, senapscrème, löksky

**Torsdag: Sotad lax**, potatiskaka, harissacrème, färsklök, beurre blanc

**Fredag & Lördag: Fläkschnitzel**, Rostad kulpotatis, kaprissmör, citron, rödvinssky vitvinssås

## Till barnen

**Korv 95:-**

Serveras med potatismos och ketchup

**Pannkakor 95:-**

Serveras med kökets sylt och grädde

## Sött

**Handjord tryffel 49:-**

Fylld med muskot-kola

**Crème Brûlée 1909 125:-**

Med färska bär

**Glass eller sorbet 75:-**

Med färska bär och kak-smul

Hallonsorbet, vaniljglass eller yoghurtglass

*Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser*