

I909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande	Glas
Grand Buque Cava	115:-
Doppf Crémant d'Alsace	155:-
Moët & Chandon Champagne	195:-

Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	115:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Louis Robin Chablis Chardonnay	165:-

Rött vin

Lupi Reali Montepulciano d'Abbruzzo	115:-
Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir	165:-
Beaujolais Villages La Sambinerie	155:-

Öl

Carlsberg Export 5,0% Vol.	Fat	70/90:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,2% Vol.		70:-
100W India Pale Ale 33 cl 6,8% Vol.		85:-

Alkoholfritt

Lager 33 cl 0,5 %	75:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	75:-
Richard Juhlin mousserande vin	85:-
Bubbelvatten	45:-
Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Lunchmeny

Helgfria vardagar 11.30-14.30

Helgdagar 12.00-15.00

Toast Skagen halv 195:-/ hel 295:-

Picklad rödlök, dill, citron & hembakat mjölkbröd

Råbiff halv 195:-/ hel 295:-

Svensk innanlår Karl-Johan emulsion, picklade kantareller, friterad schalotten lök & gruyere

Veckans vegetariska

Svamp omelette 175:-

Serveras med palsternacks chips, picklad silverlök, färskost och krasse

Alltid på Hotellet

Bouef bourguignon 275:-

Med skogschampinjon, potatispuré, rökt sidfläsk & picklad silverlök

Köttbullar 245:-

Med potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka

Jordärtskockssopa 168:-

Anklever, sultanrussin och rostade hasselnötter

Veckans lunch 8-13 september 2025

175:- inkl. sallad, bröd & sallad

Måndag:

Citron & timjanbakat kycklinglår med tabouleh och ört emulsion

Tisdag:

Natbakad karré med äppelchutney, rostad potatis och äppelcider sås

Onsdag:

Ångad kolja med vitvinssås, fänkåls krydite och dill

Torsdag:

Fläkschnitzel med kryddsmör, bakad lök, citron, gröna ärtor och rostad potatis

Fredag – Lördag:

Pannbiff med löksky, kokt potatis och saltgurka

Till barnen

Köttbullar 120:-

Potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och grädde

*Tala med serveringspersonalen vid
allergier & matavvikelser*