

I909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande	Glas
Faustino Cava	125:-
Doppf Crémant d'Alsace	155:-
Moet & Chandon Champagne	195:-

Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	125:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Louis Robin Chablis Chardonnay	165:-
The Butcher white cuvée	175:-

Rött vin

Lupi Reali Montepulciano d'Abbruzzo	125:-
Cecchi No 11 Chianti Riserva	155:-
Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir	165:-
Can Sumoi, Garnatxa Sumoll	185:-

Öl

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

Alkoholfritt

Läsk/ Pepsi, Zingo, 7up	35:-
Eriksberg alkoholfri 33 cl 0,5%	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	75:-
Richard Juhlin mousserande vin	85:-

Lunchmeny

Helgfria vardagar 11.30-14.30
Helgdagar 12.00-15.00

Alltid på Hotellet

Toast Skagen halv 195:-/ hel 295:-
Räkor, picklad rödlök, dill, citron & hembakat mjölkbröd

Råbiff halv 195:-/ hel 295:-
Svensk innanlår Karl-Johan emoulsion, picklade kantareller, friterad schalotten lök & gruyere

Köttbullar 245:-
Med potatispuré. gräddsås, lingon & pressgurka

Veckans vegetariska

Panerad pumpa 175:-
Serveras med friterad potatis, fetaost, citronett på brynt smör & örter

Till barnen

Köttbullar 155:-
Potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka
Pannkakor 125:-
Serveras med kökets sylt och grädde

Dagens lunch

Ink, sallad och bröd 175:-

Måndag

Sotad lax

Nudelsallad, Rödkål, picklad chili, purjolök, sockerärtor med lime & chili aioli.

Tisdag

Svensk rapsgris

Rostad potatis bakat äpple med rödvinssås & krasse.

Onsdag

Bouillabaisse

Saffrans aioli, morot, purjolök & kokt potatis med dill.

Torsdag

Coq au vin

Majskäckling, steklök, skogschampinjon & Potatis med persilja.

Fredag/ Lördag

Biff Lindström

Rostad potatis, friterad kapris, rödvinssås & smörslungade ärtor.

Kaffe

Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser