

# MIDDAG | V. 16

SERVERAS MÅNDAG - LÖRDAG 17-21 | SERVED MONDAY - SATURDAY 5 PM - 9 PM

## MÅNDAG

Tomatcarpaccio med burratakräm, vit balsamico och sauterade druvor samt friterad rågsurdeg

Halstrad gös med krämig mussel-och tomatragu samt nässel och spenatarancini

Punschparfait med karamellknäck smaksatt med cointreau samt fläderfärskost

---

## TISDAG

Sparrissallad med gravad grön sparris, kokt vit sparris, rågchips, parmesan, nobisdressing och krasse

Trio på lamm från norby gård med ragu på lägg, lågtempad stek och porchetta på bog. Serveras med gotlandslinser, krossad ört & vitlökspotatis samt persilja och mynta gremolata

Rabarbersoppa med vaniljmascarpone, jordgubbar och rabarberkompott samt sockerkakskrutonger

---

## ONSDAG

Tryffel potatiskräm med bakad lök, tångkaviar, brynt smörskum och friterad potatis

Krokett och bakab bröst av ungtupp serveras med citrusbakade morötter samt en timjan-och apelsinsky

Nougatbrûléemed rostade hasselnötter och bärkompott

## TORSDAG

Lax-och tonfisktartar serveras med sjökorall, svart vitlökskräm samt friterad kapris och pepparrotsemulsion

Senapsbakad oxbringa med kokt rimmad fläskfilé, kålsallad samt potatis-och kålsky med äppel-och pepparrotskräm

Chokladbakelse med karamellgrädde och vaniljbavaroise

---

## FREDAG

Kall ramlökssoppa serveras med fårostpinsa

Halstrad gös med krämig mussel-och tomatragu samt nässel och spenatarancini

Madeleinekaka smaksatt med bittermandel serveras med vit chokladmousse samt rostad vit choklad och halloncoulis

---

## LÖRDAG

Sparrissallad med gravad grön sparris, kokt vit sparris, rågchips, parmesan, nobisdressing och krasse

Hällefilé med grönsakstäcke serveras med Sandefjordsås, primörer och dillsvängdpotatis samt forellrom och ramlöksolja

Nougatbrûléemed rostade hasselnötter och bärkompott

**Förboka kvällens fasta trerättersmeny till specialpris 595:-**



Sigtunastiftelsen