

MIDDAG v 33

Serveras mellan kl 17-21



Måndag

Variation på betor med maltsmul, tryffelcreme och vattenkrasse

Oxfilemedaljong med Sigtunastiftelsens porchetta, picklad kungsmusseron och röd endive, palsternackskrämsamt confiterad potatis och tryffelsmör

Chokladbakelse med brownie, chokladganache, maräng och bärmousse

Tisdag

Svampragu på brioche med västerbottenost, kräm på boxholmsost samt syrad lök

Halstrad gös med blåmusselskum, musslor, potatispuré smaksatt med citron samt kål, rädisa och dillchips

Äppelvariation med Granny Smith-sorbet, äppelkompott och kaka samt mascarpone- och vaniljkräm

Onsdag

Jordärtskockssoppa serveras med friterad och picklad jordärtskocka, rökig lökpuré samt chorizokrisp

Kryddsotad hjort med rotfruktsstomp smaksatt med äpple, gin- och rosmarinsky, rostade rotsaker samt äppelvinäger- och gräslökskräm

Oklassisk ostkaka på ricotta- och pistage, vaniljsås, rostad vitchoklad och hjortronmylta

Torsdag

Variation på betor med maltsmul, tryffelcremefraiche och vattenkrasse

Bakad torsk med oxsvanssås, potatis- och prästostterriner, inkokta smålökar, spenat och syrad silverlök

Getostparfait med jordgubb- och rödbetskräm samt kanderade nötter

Fredag

Sotad tonfisk med confiterade tomater, örtolja, fänkålscrudité och svart vitlöksemulsion

Oxfilemedaljong med Sigtunastiftelsens porchetta, picklad kungsmusseron och röd endive, palsternackskrämsamt confiterad potatis och tryffelsmör

Chokladbakelse med brownie, chokladganache, maräng och bärmousse

Lördag - GRILLKVÄLL

Lördagens grillkväll är fullbokad, men vi har platser kvar den 30e!



Förboka gärna kvällens 3-rättersmeny för 595:- pp
(ord pris vid beställning på plats 655:-)

