

MIDDAG | V. 37

SERVERAS MÅNDAG - LÖRDAG KL 17-21

MÅNDAG

Svampcappucino med Karl-johansvampskum, serveras med en pinsa toppad med svamppesto

Kryddsotad Kalvrygg med brässerad fläksida, rödvinssås smaksatt med kapris och champinjoner. Serveras med palsternackspuré och potatisfondant

Mandelbakat äpple med en strudel fylld med hasselnötter och russin, serveras med äppelsabayonne

TISDAG

Betor och rödbetsterrin serveras med vit caprin, apelsin och krasse

Regnbåge med glaserade morötter och rotfrukter, krondillsemulsion samt Beurre blanc och örtslungad potatis

Hallon- och lakritsmousse med mandelmüsli och fänkålmarmelad

ONSDAG

Romescosås, vitlöksräkor, kronärtskocka och "Höstsallad"

Hjort med bär- och rödbetssmörsås, varm kålsallad samt potatis-och prästostkaka

Mandelbakat äpple med en strudel fylld med hasselnötter och russin, serveras med äppelsabayonne

TORSDAG

Sotad tonfisk "tataki" med wasabi, sesam soja och nori

Bakad gös med potatispuré med smak Granny Smithäpple och sockerärter

Salt karamell med pannacotta, svartvinbär och petit choux på digestive

FREDAG

Svampcappucino med Karl-johansvampskum serveras med en pinsa och svamppesto

Kryddsotad Kalvrygg med brässerad fläksida, rödvinssås smaksatt med kapris och champinjoner. Serveras med palsternackspuré och potatisfondant

Blåbärparfait, rostad vit choklad och rulltårta

LÖRDAG

Romescosås, vitlöksräkor, kronärtskocka och "Höstsallad"

Hjort med bär- och rödbetssmörsås, varm kålsallad samt potatis-och prästostkaka

Mandelbakat äpple med en strudel fylld med hasselnötter och russin, serveras med äppelsabayonne



**Förboka kvällens fasta trerättersmeny
till specialpris 595**



Sigtunastiftelsen