

# MIDDAG | V. 43

SERVERAS MÅNDAG - LÖRDAG KL 17-21

## MÅNDAG

Västerbottenpaj med tångrom och ostcrème

Hjälmaregös servers med potatispuré smaksatt med Granny Smithäpple, Beurre Blanc samt äpple och sockerärter

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

## TISDAG

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

Vildand med krossad bakad potatis, körsbärsrödvinsås, körsbärsgele och svartrötter

Hallon-och lakritsmousse med mandelmüsli och fänkålmarmelad

## ONSDAG

Romescosås, vitlöksräkor, kronärtskocka och "Höstsallad"

Regnbågslax med glaserade morötter och rotfrukter, krondillsemulsion samt Beurre Blanc och örtslungad potatis

Saltkaramell med pannacotta, svarta vinbär och petit choux på digestive

## TORSdag

Betor och rödbetsterinn med vit Caprin, apelsin och krasse

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

Chokladfondant med bärkompott, vaniljglass och chokladsås

## FREDAG

Svampcappucino med Karl-johansvampskum. Serveras med en pinsa-och svamppesto

Kryddotad kalvrygg med brässerad fläksida, rödvinssås smaksatt med champinjoner och kapris samt palsternackspuré och potatisfondant

Blåbärparfait med rostad vit choklad och rulltårta

## LÖRDAG

Romescosås, vitlöksräkor, kronärtskocka och "Höstsallad"

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

Hallon-och lakritsmousse med mandelmüsli och fänkålmarmelad



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



Sigtunastiftelsen