

MIDDAG | V. 7

SERVERAS MÅNDAG - LÖRDAG KL 17-21

MÅNDAG

Svensk chark med lökconfit, Comté och Wrångebäckstost samt hembakat bröd

Vildand med krossad bakad potatis, körsbärsrödvinsås, körsbärsgelé och svartrötter

Äppelkaka med crumble samt kanel- och kardemummaglas

TISDAG

Kallrökt lax med vitlöksfräst grönkål, tryffeläggröra toppad med isterbandscrunch

Lågtempererad biff från Faringe gård, slarvsylta på vildsvin och gröt på kulturspannmål från Kvarn Laban samt inlagda trattkantareller

Amarettotiramisu

ONSDAG

Hummercappucino med oststäng och dillskum

Halstrad Regnbåge med quenelle, Pommes Duchess, vitvinssås samt inlagd fänkål

Fattiga riddare med vaniljglass, karamellsås och flingsalt

TORSDAG

Muscapumpa inlagd i stjärnanis serveras med puré på Butternutpumpa, fetast och torkad morot

Bosarp KRAV kyckling samt kycklingkroket serveras med citrusbakade rotfrukter samt timjan- och apelsinsky

Pistagecrème Brûlée med inkokta aprikoser

FREDAG

rotfruktscarpaccio med bönpesto, vintersallad samt jordärtskockspuré och krasse

Halstrad Regnbåge med quenelle, Pommes Duchess, vitvinssås samt inlagd fänkål

Äppelkaka med crumble samt kanel- och kardemummaglas

LÖRDAG

Hummercappucino med oststäng och dillskum

Torsk och pilgrimsmussla med Sandefjordsås, potatispuré samt kräftkaka

Fattiga riddare med vaniljglass, karamellsås och flingsalt



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



Sigtunastiftelsen