MIDDAG | V. 46

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

MÅNDAG

Trio på betor med vispad crème fraiche, fröcrunch och vattenkrasse

Honungsstekt torsk med citronstekt svamp, rostad blomkål, grönkål serveras med sandefjordsås och kokt potatis

Äppel ”paj” med vaniljglass och kanderade nötter

TISDAG

Confiterad purjolök med örtkryddad riccotta och jordärtskockchips

Halstrad Regnbåge med Rostad paprikakräm, grön ärtkräm, dillkokta bönor och picklade grönsakscruditer

Choklad ”crème anglais” med mandemüsli och halloncoulis, rostad vit choklad och persikokompott

ONSDAG

Ceviche på räkor, lax och pilgrimsmussla med pepparrotskräm samt äpple och friterad kapris

Oxkind ”bourgingnon” med nattbakad fläsksida, steklökar och potatispure smaksatt med tryffel

Hallon och blåbärsmousse smaksatt med vitchoklad

TORSDAG

Pumpatarte med kronärtsskockskräm och höstsallad

Hjort med svampkrokett, skivad bakad rotselleri, svartvinbärskräm och puré på broccoli samt bellaverde

Äppel ”paj” med vaniljglass och kanderade nötter

FREDAG

Karl-Johansvampcappucino serveras med svamppesto och ostcrunch på pinsa

Vildand med krossad bakad potatis, körsbärsrödvinsås, körsbärsgele och svartrötter

Svartvinbbärsinkokt päron med vaniljpannacotta, sockerkakskrutonger och päronsirap

LÖRDAG

Ceviche på räkor, lax och pilgrimsmussla med pepparrtotskräm, äpple och friterad kapris

Honungsstekt torsk med citronstekt svamp, rostad blomkål, grönkål serveras med sandefjordsås och kokt potatis

Choklad ”crème anglais” med mandemüsli och halloncoulis, rostad vit choklad samt persikokompott

Förboka kvällens fasta trerättersmeny till specialpris 595:-

Sigtunastiftelsen