

MIDDAG | V. 43

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

MÅNDAG

Trio på betor med vispad crème fraiche, fröcrunch och vattenkrasse

Oxkind "bourgingnon" med nattbakad fläksida, steklökar och potatispuré smaksatt med tryffel

Äppel "paj" med vaniljglass och kanderade nötter

TORSDAG

Pumpatarte med kronärtsskockskräm och höstsallad

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

Äppel "paj" med vaniljglass och kanderade nötter

TISDAG

Rotsellericarpaccio med pesto, rostade pinjenötter, rucola och picklad lök

Kryddsotad asc lax med rostad paprikakräm, grön ärtkräm, dillkokta bönor och picklad grönsaksrudité

Hallon och blåbärsmousse i glas smaksatt med vit choklad

FREDAG

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

Vildand med krossad bakad potatis, körsbärsrödvinsås, körsbärsgelé och svartrötter

Svartvinbärsinkokt päron med vaniljpannacotta, sockerkakskrutonger och päronsirap

ONSDAG

Confiterad purjolök med örtekryddad ricotta och jordärtskockchips

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

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

LÖRDAG

Karl-Johansvampcappuccino serveras med svamppesto och ostcrunch på pinsa

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

Brynt smör och mandelkaka med vaniljkräm, lönnsirap och pistagekräm

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



Sigtunastiftelsen