

MIDDAG | V. 38

SERVERAS MÅNDAG - LÖRDAG KL 17-21

MÅNDAG

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

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

TISDAG

Betor med rödbetsterrin, vit caprin, apelsin, krasse

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

Saltkaramell med pannacotta, svartvinbär och petit choux på digestive

ONSDAG

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

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

Blåbärparfait, rostad vit choklad samt rulltårta



**Förboka kvällens fasta trerättersmeny
till specialpris 595**

TORSDAG

Romescosås, vitlöksräkor, kronärtskocka och "Höstsallad"

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

Hallon-och lakritsmousse, mandelmüsli och fänkålsmarmelad

FREDAG

Betor med rödbetsterrin, vit caprin, apelsin och krasse,

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

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

LÖRDAG

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

Bakad gös med otatipurá med smak Granny Smithäpple och sockerärter

Blåbärparfait, rostad vit choklad samt rulltårta



Sigtunastiftelsen