

Båthuset

Säsongens smaker

Blomkål & hasselnötter

Bakad blomkål med kryddrostade hasselnötter & ost från Jürss mejeri

Dryckespaket: 2017 Pierre Luneau-Papin, La Grange, Vieilles Vignes, Frankrike

Kanin & kyckling

Ravioli på bakad kaninbog med skummad kycklingvelouté

Dryckespaket: 2018 Domaine de la Rochette, Bourgogne Pinot Noir, Frankrike

Vilt & rödbeta

Vilt serveras med saltbakad rödbeta, syrad rödkål, svartavinbär & rödvinsisky

Dryckespaket: 2015 Conqueror, Western Cape, Cabernet Sauvignon, Sydafrika

Morot & färskost

Morotkaka med färskost och morotssorbet

Dryckespaket: 2011 Coteaux du Lyon Saint Aubin "Clos de Treize Vents"

Meny: 595kr

Dryckespaket: 455kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

Förrätter

Ravioli på kanin med kycklingvelouté och rostade kastanjer
165kr

Tartar på vilt med krispig jordärtskocka, enbär och rostad vitlöks emulsion
180kr

Kalixlöjrom med krispig samt syrlig potatis, picklad rödlök & dillolja
235kr

Varmrätter

Vilt serveras med saltbakad rödbeta, syrad rödkål, svartvinbär & rödvinsky
315kr

Bakad hälleflundra med variation på rotselleri, äpplen samt
brynt smör & musselvelouté

315kr

Bakad blomkål med ost från Jürss mejeri, kryddrostade hasselnötter
och citronsmörsås

235kr

Desserten

Morotskaka med färskost samt morotssorbet

115kr

Chokladtryffel eller kula glass eller kula sorbet
35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

Facebook: Båthuset Krog & Bar

Instagram: @bathusetsigtuna