

Båthuset

Säsongens fyra smaker

Carpaccio på hjort serveras med rökt enbärsemulsion, syltade kantareller samt hasselnötter

Dryckestips: Båthusets Lager

Saltbakad rödbeta med körsbär och varm Karl-Johan svamp.

Dryckestips: Vintry's Medium Dry Amontillado Sherry

Hällefundra & pilgrimsmussla serveras med picklad & rostad pumpa samt rödvinssky med smak av skaldjur

Dryckestips: Château d'Arlay, Rouge Pinot Noir

Varma hjortron med vaniljglass, tonka karamell samt honungsflarn

Dryckestips: Coteaux du Lyon Saint Aubin

Meny: 595kr
Dryckespaket: 390kr

På glas

Champagne, Delamotte Brut
125kr/glas

Domaine de Majas, Majas Rosé
95kr/glas

Vita viner

Armin Huber, Hasel Grüner Veltliner
100kr/glas

Torres Vedras, Vale da Capucha Fossil
105kr/glas

Alain Mathias, Chablis
145kr/glas

Röda viner

Domaine de Majas, Majas Rouge
100kr/glas

Château Bourdicotte, Terres Rouges
115kr/glas

Alain Mathias, Bourgogne Epineuil
145kr/glas

(Fråga för alkoholfria alternativ)

Följ oss på sociala medier.
Facebook: Båthuset Krog & Bar
Instagram: @bathusetsigtuna

Förrätter

Carpaccio på lättgravad hjort serveras med rökt enbärs emulsion, syltade kantareller samt enbärskarameliserade hasselnötter

175 kr

Halstrad anklever & rostad brioche serveras med Kalle & Evelinas plummon samt höstsvamp

185 kr

Löjrom med syrlig & krispig potatis, picklad rödlök & dill

195kr

Varmrätter

KRAV-märkt nötkött från Järinge gård serveras med variation på rotselleri, höst svampar & rökta lökar

285kr

Hällefundra & bakad pilgrimsmousseline serveras med picklad & rostad pumpa samt rödvinssky med smak av skaldjur

315kr

Vår hemgjorda korv på kalv från Järinge serveras med kålrot, äpple samt tryffel

265kr

Saltbakad rödbeta uppvänt med syrliga körsbär serveras med Karl Johan-svamp samt lätttrökta kastanjer

235kr

Desserten

Varma hjortron med vaniljglass, tonka karamell samt honungsflarn

115kr

Nyfriterad munk med parfait & curd på hösthallon

115kr

Chokladtryffel

35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!