

# Båthuset

---

## Säsongens fyra smaker

Carpaccio på nötkött serveras med rökt enbärsemulsion, syltad svamp samt hasselnötter

Dryckestips: Vinos de Madrid, Bodega Marañones Picarana

Saltbakad rödbeta med körsbär och varm Karl-Johan svamp.

Dryckedtips: Vintry's Medium Dry, Amontillado, Sherry

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

Dryckestips: Willamette Valley, Oregon, Chateau Bianca, Pinot Noir

Varma hjortron med vaniljglass, tonka karamell samt honungsflarn

Dryckestips: Coteaux du Lyon Saint Aubin

**Meny: 595kr**  
**Dryckespaket: 390kr**

## Bubbel på glas

Chateau Béthanie, Crémant du Jura  
Brut  
95kr/glas  
Champagne, Delamotte Brut  
145kr/glas

## Vita viner

Armin Huber, Hasel Grüner Veltliner  
100kr/glas  
Vinos de Madrid, Bodega Marañones  
Picarana  
125kr/glas  
Alain Mathias, Chablis  
145kr/glas

## Röda viner

Domaine de Majas, Rouge  
100kr/glas  
Château Bourdicotte, Terres Rouges  
115kr/glas  
Willamette Valley, Oregon, Chateau  
Bianca, Pinot Noir  
145kr/glas

(Fråga för alkoholfria alternativ)

---

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

---

## Förrätter

Carpaccio på nötkött serveras med rökt enbäremulsion, syltad svamp samt 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 lättroökta kastanjer  
235kr

## Desserten

Hjortron med vaniljglass, tonka karamell samt honungsflarn  
115kr

Bakad choklad med nougat & havtornssorbet  
115kr

Chokladtryffel  
35kr

---

**Vid allergier kontakta personal, tack!**