

Sätters STADSHOTELL

Välkomna till Sätters Stadshotell.

Vi serverar mat lagad med kärlek och från grunden.

Event Meny

FÖRRÄTT

Fylld parmaskinka med färskost, vitlök och franska örter på bädd av krispig ruccolasallad. Serveras med melon och rostade pinjenötter.	115 kr
Vit/Grön sparris serverad med gul paprikasås och	97 kr
Klassisk Oxfilecarpaccio, parmesan, rucola, olivolja, solroskärnor/pinjenötter	129kr
Rökt laxcarpaccio med chevrecrémé	117 kr
Sotad pilgrimsmussla med sesam- & morotskräm, torkad morot, romanessco	175 kr
Havskräfts consumme, ört och vitlöksgrillad havskräfta(langustine), färska örter	129 kr

Sätters STADSHOTELL

VARMRÄTT

Örtbakad kalv, med primörer, mild kalvdillsky	257 kr
Smörbakad hälleflundra serveras på varm sparrisbädd, blomkålspuré, ört och potatisstomp, beurre blanc	289 kr
Nattbakad Oxfilé, roquefortost, tryffelolja, spenat, rostade rotfrukter	289 kr
Kummelrygg med citron- och kycklingsky, bakad gulbeta, körvel och gurka samt en potatispuré smaksatt med brynt smör	227 kr
Lågtempad majskyckling med lins och bönragu och serrano chips	227 kr

DESSERT

Vaniljpannacotta med anis, hallon coulié, havre crunch	79 kr
Jordgubbstartlette, chevreost	79 kr
Vit och mörk chokladmousse, basilika, chili och lime marinerade bär	79kr

Ostbricka

Taleggio, Pecorino, Parmesan, mozzarella, blåmögel	129 kr
--	--------