

Nyårsmeny

SIGGESTA GÅRD

Välkommen att fira in det nya året med en meny som förenar klassiska smaker och elegans. Från den krispiga krustaden med Kalix löjrom till sotad pilgrimsmussla och tournedos Rossini – varje rätt är skapad med omsorg och finesse.

Som pricken över i:et kommer allt grönt direkt från vår egen Köksträdgård, skördat med kärlek och respekt för naturen. En genuin gårdsupplevelse där råvarorna får stå i centrum.

GOTT NYTT ÅR

**s i g g e s t a
g å r d**

VÄRMDÖ

NYÅRSMENY | FISK

Amuse-bouche

KRUSTAD OCH KALIXLÖJROM

Krispig krustad med vispad crème fraîche, finhackad schalottenlök, gräslök och Kalix löjrom.

Allergener: Gluten, laktos, mjölkprotein, fisk, ägg

Matchas med: U.Å André Jacquart et Fils, Vertus Expérience Extra Brut - 185 /glas

Förrätt

SOTAD PILGRIMSMUSSLA

Elegant beurre blanc, forellrom, kronärtskockskräm och grönlja.

Allergener: Mjölkprotein, fisk, skaldjur

Matchas med: 2022 Domaine du Bouchot Pouilly-Fumé "Terres Blanches" - 175 kr/glas

Varmrätt

SOTAD TORSK

Varsamt sotad torsk med len smörsås på vårt egenkärnade smör. Forellrom i örtig grönlja, kronärtskockspuré och potatisstrudel skapar en elegant vintergrön helhet.

Allergener: Mjölkprotein, fisk

Matchas med: 2024 Lesehof Stagård Grüner-Veltliner "Urban" - 155 /glas

Dessert

FRITERAD CAMEMBERT

Siggestas fikon- och portvinsmarmelad samt färska fikon

Allergener: Gluten, mjölkprotein

Matchas med: Lacuesta Vermouth Reserva 6 cl 125

Och till sist...

NYÅRSTRYFFEL

Välj mellan ljus eller mörk choklad.

Allergener: Mjölkprotein, spår av nötter

Matchas med: 2024 Trediberri Barbera d'Alba - 155 /glas

s i g g e s t a
g å r d

VÄRMDÖ

NYÅRSMENY | KÖTT

Amuse-bouche

KRUSTAD OCH KALIXLÖJROM

Krispig krustad med vispad crème fraîche, finhackad schalottenlök, gräslök och Kalix löjrom.

Allergener: Gluten, laktos, mjölkprotein, fisk, ägg

Matchas med: U.Å André Jacquart et Fils, Vertus Expérience Extra Brut - 185 /glas

Förrätt

SOTAD PILGRIMSMUSSLA

Elegant beurre blanc, forellrom, kronärtskockskräm och grönlolja.

Allergener: Mjölkprotein, fisk, skaldjur

Matchas med: 2022 Domaine du Bouchot Pouilly-Fumé "Terres Blanches" - 175 kr/glas

Varmrätt

TOURNEDOS ROSSINI

Klassisk oxfilé med gåslever, tryffelsky och potatispuré

Allergener: Mjölkprotein, selleri

Matchas med: 2022 Château du Moulin-à-Vent "Couvent des Thorins" - 175 /glas

Dessert

FRITERAD CAMEMBERT

Siggestas fikon- och portvinsmarmelad samt färska fikon

Allergener: Gluten, mjölkprotein

Matchas med: Lacuesta Vermouth Reserva 6 cl 125

Och till sist...

NYÅRSTRYFFEL

Välj mellan ljus eller mörk choklad.

Allergener: Mjölkprotein, spår av nötter

Matchas med: 2024 Trediberri Barbera d'Alba - 155 /glas

s i g g e s t a
g å r d

VÄRMDÖ

NYÅRSMENY | VEGETARISK

Amuse-bouche

KRUSTAD OCH TÅNGROM

Krispig krustad med vispad crème fraîche, finhackad schalottenlök, gräslök och tångrom.

Allergener: Gluten, laktos, mjölkprotein, fisk, ägg

Matchas med: U.Å André Jacquart et Fils, Vertus Expérience Extra Brut – 185 /glas

Förrätt

ROSTAD SPETSKÅLSBULJONG MED JORDÄRTSKOCKA

Krämig jordärtskockspuré, kålrabbibloomor samt frasiga chips på jordärtskocka och grönkål från vår egen Köksträdgård.

Allergener: Mjölkprotein

Matchas med: 2022 Domaine du Bouchot Pouilly-Fumé "Terres Blanches" – 175 kr/glas

Varmrätt

SOUSVIDAD ROTSELLERI

Mör och saftig rotselleri tillagad sous vide, serverad med kronärtskockspuré, potatisstrudel, citrus-tapioka och tångrom.

Allergener: Mjölkprotein, selleri

Matchas med: 2022 Dominique Cornin Mâcon-Chanitré, "Les Serreuxdières" – 185 /glas

Dessert

FRITERAD CAMEMBERT

Siggestas fikon- och portvinsmarmelad samt färska fikon

Allergener: Gluten, mjölkprotein

Matchas med: Lacuesta Vermouth Reserva 6 cl 125

Och till sist...

NYÅRSTRYFFEL

Välj mellan ljus eller mörk choklad.

Allergener: Mjölkprotein, spår av nötter

Matchas med: 2024 Trediberri Barbera d'Alba – 155 /glas

siggesta
gård

VÄRMDÖ

BARNMENY

Förrätt

SOTAD PILGRIMSMUSSLA

Elegant beurre blanc, forellrom, kronärtskockskräm och grönlja.

Allergener: Mjölkprotein, fisk, skaldjur

Varmrätt, välj en

TORSK MED POTATIS & SMÖRSÅS

OXFILÉ MED KRISPIGA POMMES

PANNKAKOR MED SYLT & GRÄDDE

Dessert

EN KULA GLASS