

BRUNCH PÅ SPRITMUSEUM

Första serveringen

Senapsill med gräslök och dill

Gravad lax med hovmästarsås och brysselkål

Julskinka med inlagd västeråsgurka och persilja

Varmrätter

Halstrad havskatt med brynt smör och citron

-

Konfiterat anklår med timjan och vitlök

-

Grillade betor med gefärskost och kastanjer

*Alla varmrätter serveras med variation på kål med syrad grädde,
ramslökskapris och persiljapuré*

Dessert

Varm äppelkaka med vispgrädde

Trerättersmeny 450 kr

Tillval

Svenska ostar med kvittenmarmelad 85 kr

Till Barnen

Pasta bolognese med parmesan 125 kr

Fritt val av 1/2 varmrätt 125 kr

SPRITMUSEUM

BRUNCH AT SPRITMUSEUM

First Servings

Mustard herring with chives and dill

Cured salmon with mustard sauce and brusselsprouts

Christmas ham with pickled västerås cucumber and parsley

Main Courses

Seared catfish with brown butter and lemon

-

Duck leg confit with thyme and garlic

-

Grilled beets with goat cheese and chestnuts

All main courses are served with a variation on winter cabbage with sour cream, ramson capers and parsley pure

Dessert

Warm apple cake with whipped cream

Three-course menu 450 SEK

To Add

Swedish cheese 's with quince marmelade 85 SEK

For Children

Pasta bolognese with parmesan 125 SEK

Choice of ½ main course 125 SEK

SPRITMUSEUM