



# Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

## SOMMARLUNCH

### Smörgås

#### Vår räksmörgås

på hembakat Isländsktrågbröd  
majonnäs, ägg, dill och citron

195

### Varmrätter

#### Vår Kalvschnitzel (Wiener vis)

Anjovissmör, kapris och citron.  
Serveras med pommes frites och rödvinsky

200

#### Sommar Sallad

Svensk stekost från småland / alt. grillat  
kycklingbröst  
Sauce Forestier, kanderade valnötter.

160

*Går att beställa vegansk med veganost*

#### Dill rimmad lax

Halstrad med dillstuvad potatis, citron och  
Hovmästarsås

155

### Dessерter

#### Vaniljglass

med svenska jordgubbar

95

*Intoleranser? Allergier? Eller annan  
special kost? Fråga oss och vi hjälper dig  
med ditt val!*



# Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

## Från källaren

### Bubbel

Tradition Brut - Bonnaire	130
Prosecco Extra Dry - Valdo	95

### Vitt vin

Chablis – Vaudon/Drouhin (Chardonnay)	150
Vette - Tenuta di San Leonardo (Sauvignon Blanc)	125
Soave Classico – Zenato (Garganega)	105

### Rött vin

Barolo - Massolino (Nebbiolo)	180
Cotes du Rhone – Fontaine du Clos (Grenache/Syrah)	105
Bardolino – Zenato (Corvina / Rondinella / Molinara)	105

## Öl

### Närproducerat Wikbolandets Gårdsbryggeri

Pale Ale 5,4%	95
Organic Pilsner 5%	95
Mörk Lager 5%	95
Hazy IPA 6,5%	95

### Fat

Mariestad Ofiltread	95
Sitting Bulldog IPA	95

## Lägre Alkohol

### Öl

Grängesbergs Lättöl 2,1%	50
Wikbo Lager alkoholfri	65
Wikbo Pale Ale alkoholfri	65

### Cider / Must

Briska Riesling & Persika 0,5%	60
Billbäcks Äppelcider 0,2%	65
Billbäcks äppelmust 0,0%	60

Läsk	40
------	----