



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

SOMMARLUNCH

Smörgås

Vår räksmörgås
på hembakat Isländsktrågbröd
majonnäs, ägg, dill och citron
195

Desserter

Vaniljglass
med Svenska jordgubbar
95

Varmrätter

Vår Kalvschnitzel (Wiener vis)
Anjovissmör, kapris och citron.
Serveras med pommes frites och rödvinsky
200

Sommarsallad
Svensk stekost från Småland / alt. grillat
kycklingbröst
Sauce Forestier, kanderade valnötter.
160
Går att beställa vegansk med veganost

Dillrimmad lax
Halstrad med dillstuvad potatis, citron och
Hovmästarsås
155

*Intoleranser? Allergier? Eller annan
special kost? Fråga oss och vi hjälper dig med
ditt val! Vi serverar Svenskt kött och fisken är
MSC-märkt*



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
------	----