



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

A LA CARTE

Från 1 september

Förrätter

Klassisk Toast Skagen

Toppad med löjrom, citron och picklad rödlök

185

Halstrad pilgrimsmussla

med smörstekt blomkål, tryffel och höstäpple.

195

Spånrokt fasanbröst

Serveras med rödbetspytt och calvadosvinägrett

169

Sallad

med rostade rotsaker chilikräm och saltade pumpafrön

139

Varmrätter

Lättrimmad torskrygg

med färserat kräfhuvud, savoykål, krossad potatis och kräftsås

280

Grönpepparkryddat hjortinnanlår

från Agetomta gård

Serveras med kantareller, persiljepuré, viltsky och potatisbakelse

315

Trancherad svensk oxfilé

med rostade rotsaker, kraftig riojasås och ugnsbakad potatis

340

Högrevsburgare

med baconmarmelad, mozzarella, saltgurka serveras med pommesfrites och dip

195

Desserter

Dubbel chokladbavaroise

med pistagenötter

120

Vaniljparfait

med nougatcrème och hallon

105

Sorbet

med bär och frukt

85

Vegetariskt

Potatisgnocchi

med färsk spenat, brynt smör, citron och tomat

210

Intoleranser? Allergier? Eller annan special kost?

Fråga oss och vi hjälper dig med ditt val!

Vi serverar Svenskt kött och fisken är MSC-märkt