



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Helgens lunchmeny

Lördag 12:00 – 15:00

Förrätter

Brunnens Toast Skagen
toppad med löjrom och dill
95

Rökt dovhjort
på surdegsbröd med pepparotscremé och syltad kantarell
95

Klassiker

Wallenbergare
Potatispuré, brynt smör, gröna ärtor samt rårörda lingon
165

Stekt lättpanerad koljaloins
med dillsyrad gurka, krämig vitvinsås och dillpotatis
145

I lunchen ingår sallad, bröd & smör samt vatten och kaffe på maten

Veckans vegetariska

Fråga oss och vi berättar mer!
139

Helgens specialitet

Biff Rydberg med Dijoncrème fraiche.
189

Intoleranser? Allergier? Eller annan specialkost? 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	130/790
Prosecco Extra Dry - Valdo	95/450

Vitt vin

Chablis – Vaudon/Drouhin (Chardonnay)	150/660
Soave Classico – Zenato (Garganega)	105/450

Rött vin

Barolo – Massolino (Nebbiolo)	180/820
Cotes du Rhone – Fontaine du Clos (Grenache/Syrah)	120/480
Bardolino – Zenato (Corvina / Rondinella / Molinara)	105/450

Rosé

Bardolino Chiaretto – Zenato (Corvina / Rondinella / Molinara)	105/450
---	---------

Öl

Närproducerat

Wikbolandets Gårdsbryggeri

Organic Pilsner 5%	79
Hazy Ipa 6,5%	79
Mörk Lager 5%	79

Fat

Sitting Bulldog IPA	90
Mellerud	85
Mariestad Ofiltread	85

Lägre Alkohol

Öl

Grängesbergs Lättöl 2,1%	50
Wikbo alkoholfri	65

Cider / Must

Briska Riesling & Persika 0,5%	60
--------------------------------	----

Läsk

40