



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Lunchmeny

Måndag – Fredag 11:30 – 14:00

Förrätter

Brunnens Toast Skagen

toppad med löjrom och dill

95

Rökt dovhjort

på surdegsbröd med pepparotscremé och syltad kantarell

95

Klassiker

Wallenbergare

med potatispuré, brynt smör, gröna ärtor samt rårörda lingon

165

Stekt lättpanerad koljaloins

med dillsyrad gurka, krämig vitvinssås och dillpotatis

145

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

Dagens

139

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

Lunchmeny V.47

Måndag – Fredag 11:30 – 14:00

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

Måndag

Ugnsbakad filé av rödtunga med zucchini, tomat och ostronskivling
serveras med persiljerostad potatis.

Tisdag

Skånsk kalops med rödbetor och kokt potatis.

Onsdag

Gösfilé på norrlandsvis (ansjovis, dill och grädde)
serveras med kokt potatis.

Torsdag

Ärtsoppa med rimmat fläsk.
Pannkakor med grädde och jordgubbssylt.

Fredag

Tyvär har vi redan fullt denna lunch – välkommen en annan dag.
Helstekt tomat och ostfylld kotletrad
serveras med madeirasås ugnsbakad palsternacka samt bakad potatishalva.

Veckans vegetariska

Tomatbräserverad varieteté på kål med salladslök
och pumpafrön samt stekost.

*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	130/790
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)	115/480
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