

Från källaren

Vinpaket 420

La Moutonnière - Domaine Roux
(Pinot Noir) - Frankrike

Chablis - Vaudon-Drouhin
(Chardonnay) - Frankrike

Sauternes - Château Haut-Coustet
(Semillon/Sauvignon Blanc/Muscadelle)
Frankrike

Avec

Cognac

Otard VSOP 40 / cl

Whiskey

Glenlivet 18y 50 / cl

Rom

Zacapa 23 yo 45 / cl



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Från källaren

Vinpaket 420

La Moutonnière - Domaine Roux
(Pinot Noir) - Frankrike

Chablis - Vaudon-Drouhin
(Chardonnay) - Frankrike

Sauternes - Château Haut-Coustet
(Semillon/Sauvignon Blanc/Muscadelle)
Frankrike

Avec

Cognac

Otard VSOP 40 / cl

Whiskey

Glenlivet 18y 50 / cl

Rom

Zacapa 23yo 45 / cl



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719



Vår matfilosofi

Vi strävar alltid efter är att ge gästen den bästa slutprodukten genom att ta ansvar för vår jord, tänka på miljön och respektera råvaran.

När det gäller kött och grönt försöker vi i den mån det är möjligt att använda svenska råvaror och gärna med så korta transportsträckor som möjligt.

Den fisk som serveras kommer för det mesta från Atlanten, Sverige och Norge. Vi ser även till att alltid ha koll på att all fisk från havet kommer från hållbart fiske där det finns stadiga bestånd. Om du som gäst är intresserad av vilka regioner, zoner och fångstsätt som använts, fråga gärna



Kvällens meny

Välkomstdrink

✕

Rökt innanlår av dovhjort
på surdegsbröd med pepparrots crème
fraiche och syltade kantareller

✕

Lättrimmad skreirygg
med musselsås,
fräst ostronskivling och grönsparris
samt dillpotatis

✕

Klassisk Crème brûlée



Vår matfilosofi

Vi strävar alltid efter är att ge gästen den bästa slutprodukten genom att ta ansvar för vår jord, tänka på miljön och respektera råvaran.

När det gäller kött och grönt försöker vi i den mån det är möjligt att använda svenska råvaror och gärna med så korta transportsträckor som möjligt.

Den fisk som serveras kommer för det mesta från Atlanten, Sverige och Norge. Vi ser även till att alltid ha koll på att all fisk från havet kommer från hållbart fiske där det finns stadiga bestånd. Om du som gäst är intresserad av vilka regioner, zoner och fångstsätt som använts, fråga gärna



Kvällens meny

Välkomstdrink

✕

Rökt innanlår av dovhjort
på surdegsbröd med pepparrots crème
fraiche och syltade kantareller

✕

Lättrimmad skreirygg
med musselsås,
fräst ostronskivling och grönsparris
samt dillpotatis

✕

Klassisk Crème brûlée