

## Från källaren

Vinpaket 420

Santenay - Louis Jadot  
(Pinot Noir)-Frankrike

Chablis - Vaudon-Drouhin  
(Chardonnay) - Frankrike

Le Clos de la Bergerie - Domaine de la Bergerie  
(Chenin Blanc) - 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

Santenay - Louis Jadot  
(Pinot Noir)-Frankrike

Chablis - Vaudon-Drouhin  
(Chardonnay) - Frankrike

Le Clos de la Bergerie - Domaine de la Bergerie  
(Chenin Blanc) - 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

✕

Rostad hjortcarpaccio  
med syltade tomater  
granatäppelkärnor senapskräm samt  
krasse.

✕

Sotad lättrimmad hälleflundra med  
pocherat ostron chablisås färska örter  
och blomkålspuré

✕

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

✕

Rostad hjortcarpaccio  
med syltade tomater  
granatäppelkärnor senapskräm samt  
krasse.

✕

Sotad lättrimmad hälleflundra med  
pocherat ostron chablisås färska örter  
och blomkålspuré

✕

Klassisk Crème brûlée