

Från källaren

Vinpaket 420

Riesling Trocken - Schloss Saarstein
(Riesling) – Tyskland

Le Volte - Ornellaia
(Cabernet Sauvignon/Merlot) - Italien

Moscato d'Asti - Massolino
(Moscato) - Italien

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

Riesling Trocken - Schloss Saarstein
(Riesling) – Tyskland

Le Volte - Ornellaia
(Cabernet Sauvignon/Merlot) - Italien

Moscato d'Asti - Massolino
(Moscato) - Italien

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

✕

Pilgrimsmussla lax ceviche toppad med forellrom friterad purjolök samt grillad lime.

✕

Trancherad oxfile potatisterrin rostad palsternacka sherrysås och svampkräm.

✕

Mjolkchoklad pastej med passionsfrukts sorbet



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

✕

Pilgrimsmussla lax ceviche toppad med forellrom friterad purjolök samt grillad lime.

✕

Trancherad oxfile potatisterrin rostad palsternacka sherrysås och svampkräm.

✕

Mjolkchoklad pastej med passionsfrukts sorbet