



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Helgens lunchmeny

Lördag 12:00 – 15:00

Förrätter

Brunnens Toast Skagen
toppad med löjrom och dill
105

Rökt dovhjort
på surdegsbröd med pepparots cremé och
syltad kantarell
95

Desserter

Klassisk Crème brûlée
75

Mjökchokladpastej
med passionsfruktsorbet
75

Brunnens sorbet
med färska bär
65

Klassiker

Brunnens högrevsburgare
med briochbröd, sallad, tomat, mozzarella
och baconmarmelad samt pommes frites
179

Wienerschnitzel
med klassiska tillbehör, ansjovis, kapris och
citron serveras med rödvinsås.
Välj mellan stekt potatis eller pommes frites
165

Stekt gösfilé på norrlandsvis
(ansjovis, grädde och dill) serveras med
dillpotatis
145

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

Veckans vegetariska

Fråga oss och vi berättar mer!

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

Från källaren

Bubbel

Tradition Brut - Bonnaire	130/790
Prosecco Extra Dry - Valdo	105/450

Vitt vin

Terre de Pierre – Luneau-Papin (Melon de Bourgogne)	165/740
--	---------

Soave Classico – Zenato (Garganega)	105/450
--	---------

Rött vin

Le Volte - Ornellaia (Cabernet Sauvignon/Merlot)	170/780
---	---------

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
Pomologik Hantverkscider 0,0%	60

Läsk	40
------	----