



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Sommar på Brunnen

Lunch: Mån - Sön kl. 12:00 – 16:00

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

Förrätt

Klassisk Toast Skagen
toppad med löjrom, citron, dill och
picklad rödlök
139

Desserter

Vaniljglass med jordgubbar
95

Äppelpaj med vaniljsås
95

*Intoleranser? Allergier? Eller annan special kost?
Fråga oss så hjälper vi dig med ditt val!*

Varmrätter

Oxfilepanna
med tomatsallad, bearnaisesås samt
pommes frites
210

Havets Wallenbergare
med brynt smör, syrad gurka, potatismos samt
dill och citron
175

Stekt hel rödspätta
serveras med räkor, ostronskivling,
citrondillsmör, och dillkokt färskpotatis
179

Vår egen burgare
med chipotle & baconmarmelad, cheddarost,
picklad rödlök, briochbröd, pommes frites
tryffelmajonäs
189

Vår berömda räksmörgås
på isländskt rågbröd, samt alla andra klassiska
ingredienser
179

Somrig limesdressad sallad
med kyckling eller svensk stekost, serveras
med mango, avokado, rödlök och grillat
levainbröd
165

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 <i>(Melon de Bourgogne)</i>	165/740
---	---------

Soave Classico – Zenato <i>(Garganega)</i>	105/450
---	---------

Rött vin

Bardolino – Zenato <i>(Corvina / Rondinella / Molinara)</i>	105/450
--	---------

Rosé

Bardolino Chiaretto – Zenato <i>(Corvina / Rondinella / Molinara)</i>	105/450
--	---------

Öl

Närproducerat Wikbolandets Gårdsbryggeri

Organic Pilsner 5%	79
Hazy Ipa 6,5%	79
Mörk Lager 5%	79
Session Ipa 5%	85

Fat

Sitting Bulldog IPA	90
Mellerud	85

Lägre Alkohol

Öl

Grängesbergs Lättöl 2,1%	40
Wikbo alkoholfri	65

Cider / Must

Briska Riesling & Persika 0,5%	60
Pomologik Hantverkscider 0,0%	60

Läsk	30
------	----