



# Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

## Vår matfilosofi

Vi strävar alltid efter 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

Rosmaringravad lammfilé  
med tomatpannacotta, sherryreduktion,  
surdegsbröd och cocktailkpris

✕

Stekt gös från Yngarn med  
hollandaisesås på brynt smör,  
yuzumarinerad grönsparis och  
färskpotatis

✕

Smultronbrûlée

## Vinpaket 420

Anterra – Mezzacorona  
(Nero d'Avola) – Sicilien-Italien

\*

Pouilly Fumée– Berthier  
(Sauvignon Blanc) –Loire- Frankrike

\*

Moscato d'Asti – Mauro Sebaste  
(Moscato d'Asti) –Piemonte- Italien