



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

Confiterad fläksida
marinerad gurksallad med
koriander asiatisk sojasås

Halstrad rödingfilé
med musselsås gräslökspotatis samt
broccolicrème

Hallon och lakritsmousse
på biskvibotten toppad med
chokladgelé

Vinpaket 420

Sankt Laurent– Rosi Schuster
Burgenland-Österreich

*

Käferberg Alte Rebeben– Rabl
(Grüner Veltliner) –Kamptal- Österreich

*

Pineto Brachetto d' Acqui – Marengo
(Brachetto) – Piemonte-Italien



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719