

Vinpaket 420

Clos du Roy – Champault
(Sauvignon Blanc) – Sancerre-Frankrike

*

Menut– Mas Martinet
(Garnacha, Syrah, Carignan)

Priorat- Spanien

*

Dona Helena– Lua Cheia
(Moscatel) –Sétubal- Portugal



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

Skaldjursterrine

med rökt lax toppad med forellrom
samt örtflarn

Chateaubriand Nicolas

(äppelbotten svampsupremesås
anklever parisiennepotatis)

Tobleroneparfait

med rostad vit choklad,
körsbärscoulis och mynta