



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Helgens lunchmeny

Lördag 12:00 – 15:00

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

Förrätter

Brunnens Toast Skagen

toppad med löjrom och dill

115

Rökt dovhjort från Agetomta gård
med västerbottenpaj och rödlöksmarmelad

129

Rostade marinerade rotsaker
med kikärtscreme syltade tomater och tofu
(vegansk) 105

Klassiker

Oxfilepanna

med tomatsallad, bearnaisesås samt
pommes frites

220

Vår egen hamburgare

med chipotle & baconmarmelad, cheddarost,
picklad rödlök, briochbröd, pommes frites
och tryffelmajonnäs

189

Ugnsbakad torskrygg

med brynt smör, räkor, dill och pepparrot
samt kokt potatis

169

Biff à la Lindström

en riktig klassiker som serveras med skysås,
saltgurka, stekt ägg och stekt potatis.

155

Desserter

Tobleroneparfait

med rostad vit choklad halloncoulis och mynta

95

Brunnens sorbetkula

med färska bär

69

Husets tryfflar

en styck 40, två 70, tre 90

Veckans grönt

Fråga oss och vi berättar mer!

149

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

Vi serverar svenskt kött och vår fisk är MSC-märkt



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Från källaren

Bubbel

Tradition Brut - Bonnaire	130/790
Cava	110/540
Prosecco	105/525

Vitt vin

Riesling Trocken - Schloss Saarstein (Riesling)	125/620
Soave Classico – Zenato (Garganega)	105/450

Rött vin

Trigaio – Feudi (Aglianico)	130/590
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 Ofiltrerad	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
------	----