



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719



Vill du boka julbord?
Skriv till restaurang@sbrunn.se

Lunch

Måndag-Fredag kl 11.30-14.00

Förrätter

Brunnens Toast Skagen
toppad med löjrom och dill
115

Rökt dovhjort från Agetomta Gård
med västerbottenpaj och rödlöksmarmelad
129

Varmrätter

Biff à la Lindström
en riktig klassiker som serveras med skysås,
saltgurka, 63graders ägg och stekt potatis
155

Dagens Fiskfångst
Fråga oss och vi berättar mer!
169

Desserter

Tobleroneparfait
Med rostad vit choklad, halloncoulis och mynta
95

Husets tryfflar
En styck 40, två 70, tre 90

Dagens

Fråga oss och vi berättar mer!
145

Veckans grönt

Fråga oss och vi berättar mer!
149

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

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

Vi serverar svenskt kött och vår fisken är MSC-märkt



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Från källaren

Bubbel

Tradition Brut - Bonnaire 130/790

Cava 110/540

Vitt vin

Riesling Trocken - Schloss Saarstein 125/620
(Riesling)

Soave Classico – Zenato 105/450
(Garganega)

Rött vin

Honoro Vera – Bodegas Ateca 110/470
(Garnacha)

Bardolino – Zenato 105/450
(Corvina / Rondinella / Molinara)

Rosé

Bardolino Chiaretto – Zenato 105/450
(Corvina / Rondinella / Molinara)

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