



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Kvällens meny

Fisk och skaldjursterinne,
toppad med rökt lax,
citrusmetana

*

Helstekt oxfilé
från Dalsjöfors,
duxellcreme, rostade rotsaker,
riojasky, potatiskrockett

*

Hjortronparfait,
myltad havtorn,
havreflarn

Vinpaket 425

Sancerre "Clos du Roy" – Campault
(Sauvignon Blanc) –Loire- Frankrike

*

Finca La Mata– Isaac Fernandez
(Tempranillo) –Ribera del Duero- Spanien

*

Clos de Nouys Moelleaux–Chanier
(Chenin Blanc) Vouvray, Loire-Frankrike

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.

*Intoleranser? Allergier? Eller annan specialkost?
Fråga oss så hjälper vi dig med ditt val!*