



# Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

## Kvällens meny

**Jordärtskocksoppa**  
med rostat sidfläsk,  
grillad örtbodyuette

\*

**Halstrad hälleflundra**  
pommes Pont Neuf,  
skaldjursbearnaise och krassesallad  
Lägg till! Svart tryffel 75 kr Vit tryffel 150 kr

\*

**Chokladfondant,**  
körsbärskompott,  
vaniljglass

## Vinpaket 425

**Zweigelt Alte Reben- Rabl**  
Niederösterreich-Österrike

\*

**Blanco- Alegre Valgañon**  
(ViuraGarnacha Blanca) –Rioja- Spanien

\*

**Bila-Haut Rimage-M. Chapoutier**  
(Grenache) –Banyuls- 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!*