



# Söderköpings Brunn

Kurhotell  
1719

## Kvällen på Brunnan

### Förrätter

#### Brunnens toast skagen

med pepparot toppad med löjrom och picklad  
rödlök  
BD/G/F  
149

#### Grillad cantaloupmelon med prosciutto

biffomat, friterad kaporis, basilika och  
myntaolja samt flatbread  
G  
115

#### Grön sparris

med flädervinägrett, rökt majonnäs,  
parmesanchips och briochekrutonger  
L/MJ/G/Ä  
135

### Dessert

#### Jordgubbsfylld vaniljparfait

med färska jordgubbar, rostad choklad och  
bärcoulis  
Ä/MJ  
135

#### Vit chokladpannacotta

med kokoscrumble och passionsfruktscurd  
Ä/L/MJ  
125

#### Friterad Västerbottensost

med krusbärskompott och persilja  
Ä/L/MJ/G  
145

### Köket rekommenderar

Kvällens tvårättersmeny  
450

*Fråga oss så berättar vi mer!*

### Varmrätter

#### Lättrimmad torskrygg

med räkor, pepparrot, juliennegrönsaker  
skirat smör och örtig färskpotatis  
BD/F/MJ/L  
335

#### Grillad kalventrecôte

med salsa verde, färskpotatisterrine,  
madeirasås och rostade primörer  
Ä/L/MJ  
385

#### Marinerad lammrostbiff

med grekisk sallad, rosmarinsky och rostad  
färskpotatis  
Ä/G/L/MJ  
355

#### Steambun fylld med oumph

serveras med sommarcoleslaw, picklad  
kålrabbi och sesamfrön  
G  
255

#### Brunnens hamburgare

med chipotledressing, briochebröd,  
cheddarost, saltgurka, dillad pommes frites  
Ä/G/L/MJ  
195

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

*Vi serverar svenskt kött och vår fisk är MSC-märkt.*