



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Kvällen på Brunnen

Köket rekommenderar
Kvällens tre-rättersmeny
595
Fråga oss så berättar vi mer!

Förrätter

Krämig soppa på havskräfta och hummer

syrad dillgrädde, ostflarn

MJ/L/BD/F

195

Svenskt rimmat lättrokt ankröst

crème på två sorters beta,

brysselkålscrudité, confiterad vitlök

MJ

179

Brunnens toast skagen

med pepparrot toppad med löjrom och dill

F/BD/Ä/G

155

Picklade rotsaker

jordärtskockspuré, friterad grönkål

samt fröknäcke

MJ

129

Dessert

Inkokt lingonpäron

mousse på ingefära och vit choklad,

sockrade bär

MJ/N/Ä/L

155

Mörk chokladparfait

citrusallad, rostad choklad, basilicacoli

N/MJ/Ä

140

Mandelkorg

med vaniljglass, ljumna myltade hjortron

N/MJ/Ä/L

135

Varmrätter

Grillad svensk ryggbiff med kappa

rödvinssås, med rostad kantarellsmör,

spetskål och friterad parmesanpotatis

L/MJ

475

Svensk lammrostbiff Provencale

ugnsrostad rödlök, vitlökssmör

och råsteckt örtpotatis

L/MJ

355

Bakad Skreitorsk

sandefjordsås med löjrom,

potatisbakelse med gruyère

G/L/MJ/Ä

340

Helstekt kalvrygg

med dragon, gräddbräserverad

palsternacka, rödvinssky och

ugnsrostad potatis

(ursprung: Holland) MJ

325

Ört och lökbakad sötpotatis

på bädd av orientalisk linsgryta serveras

med spetskål och hummus

L/MJ

205

Brunnens hamburgare

chilimajonnäs, friterade lökringar,

cheddarost, steakhousepommes

G/L/MJ/Ä

195

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

Fisk är MSC-märkt.