



Söderköpings Brunn

Kurhotell  
1719

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

## Kvällen på Brunnen

### Förrätter

#### Krämig soppa på havskräfta och hummer

syrad dillgräde, 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 chocklad, basilikacoli

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

#### Bakad Skreitorsk

sandefjordsås med löjrom,

potatisbakelse med gruyére

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.*