



Söderköpings Brunn

Kurhotell  
1719

## Kvällen på Brunnen

### Förrätter

**Krämig soppa på havskräfta och hummer**  
syrad dillgrädde och ostflarn

MJ/L/BD/F  
195

**Svenskt rimmat lättrökt ankröst**  
crème på två sorters beta,  
brysselkålscrudité och 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 och basilicacoli

N/MJ/Ä  
140

**Mandelkorg**  
med vaniljglass och 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 och  
potatisbakelse med gruyère

G/L/MJ/Ä  
340

**Helstekt kalvrygg**  
med dragon,  
gräddbräserverad palsternacka,  
rödvinssky och ugnstrostad 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 och steakhousepommes

G/L/MJ/Ä  
195

### Köket rekommenderar

Kvällens trerättersmeny  
**595**

*Fråga oss så berättar vi mer!*

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

*Fisk är MSC-märkt.*