



Söderköpings Brunn

Kurhotell

1719

Kvällen på Brunnen

Förrätter

Krämig soppa på havskräfta och hummer

syrad dillgrädde, ostflarn

MJ/L/BD/F

195

Svenskt rimmat lättrökt ankbröst

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

160

Mörk chokladparfait

citrusallad, rostad chocklad, basilicacoli

N/MJ/Ä

145

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 gruyère

G/L/MJ/Ä

350

Helstekt kalvrygg

med dragon,

gräddbräserverad palsternacka,

rödvinssky och ugnstrostad potatis

(ursprung: Holland) MJ

345

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

Köket rekommenderar

Kvällens trerättersmeny

650

Fråga oss så berättar vi mer!

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

Fisk är MSC-märkt.