



Söderköpings Brunn

Kurhotell
1719

Har du testat
Ragnild collins?
Lillet Rosé, Aperol, Lime,
Jordgubb & Soda
135

Helgens lunch kl. 12-15

Förrätter

Varmrökt röding

Syrad grädde, äppelfänkålssallad, dillcitronett toppad
med forellrom
F/MJ/L
175

Passar bäst med *Le Finage – La Chablisienne, (Chardonnay)* 145

Gravad biff

Rökt kaprismajonäs, parmesanchips & körvel
MJ/Å
179

Passar bäst med *Mandarossa – Cantine Settesoli, (Frappato), Italien* 145

Dessert

Vispad svartvinbärspannacotta

Med cocoscrumble och vinbärscoulis
MJ
149

Passar bäst med *Brachetto D'Aqui- Braida, Piemonte, Italien* 125

Klassisk Crème Brûlée

Å/MJ
145

Passar bäst med *Late Harvest – Royal Tokaji, Tokaji, Ungern* 135

Husets tryfflar

En styck 40, två 70, tre 90

Varmrätter

Stekt pankopanerad kungsflundrafilé

Potatismuffins med Västerbottenost, ruccolacremé
& grillad citron
MJ/F/G/L/Å
235

Passar bäst med *Anthium – Casale del Giglio, (Bellone), Italien* 165

Brunnens räksmörgås

isländskt rågbröd & picklad rödlök
Å/G/BD
225

Passar bäst med *Le Finage – La Chablisienne, Chardonnay, Frankrike* 145

Brunnens hamburgare

Brioche, cheddarost, baconmarmelad, saltgurka,
picklad rödlök, tryffelmajonnäs & dillade
pommesfrites
G/L/MJ/Å
210

Passar bäst med *Masseria Borgo dei Trulli Salice Santentino, Italien* 125

Wallenbergare

med potatispuré, brynt smör och
rårörda lingon samt sugarsnaps
L/MJ/Å
195

Passar bäst med *Modello Trevenzie – Masi, Italien* 115

Veckans Grönt

Fråga personalen och vi berättar mer!
159

I lunchen ingår sallad, bröd, smör, vatten och kaffe på maten

*Intoleranser? Allergier? Titta på baksidan!
Övriga allergier eller special kost?
Fråga oss så hjälper vi dig med ditt val!
Fisk är MSC-märkt*