



TASTING
KL. 17:00-21:00

TASTING MENU

► **Øko græskarsuppe med dansk sandart**

Gulerod – puffede kerner – urteolie

Vin: Páramos de Nicasia Blanco, Maquina&Tabla, ES

► **Dansk svinebryst i egen sovs**

Grillet porre – tyttebær & trøffel – kartoffel sifon

Vin: Spätburgunder Classic, Burggarten, Ahr, DE

► **Kæmpe Eskimo**

Tung chokolade – solbær sorbet – vanilje sifon

Vin: Rasteau signature, Domi Cave de Rasteau, Rhône, FR

3 retter 349,- / vinmenu 249,-

TILVALG

► **Farseret kaninryg fra Blåbjerg**

Salat af æble og rødløg – jordskokke puré – bronze fennikel

Vin: Verduno Pelaverga, Daje Mac, Piemonte, IT

► **3 Unika oste**

Sødt og sprødt

Vin: Bin 27, Ruby, Fonseca Guimaraens, Porto

Ekstra ret + 50,- / vinmenu + 50,-

VELKOMMEN

I Restaurant stuen th.

Vi serverer god mad og drikke i hyggelige omgivelser til små priser.

Vi sætter stor pris på kvalitet - det skal være godt, ligetil og lavet helt fra bunden.

Vi har stort fokus på årstiden og det lokale. Det afspejler sig i vores skiftende menuer og vi forsøger altid at hente en stor del af vores råvarer i lokalområdet.

Vores tasting menu er mindre udgaver af retter fra vores aktuelle sæsonmenu.