



SÆSON

A LA CARTE

Kl. 17:00-21:00

FORRETTER

- **Fransk løgsuppe** 99,-
Crouton m. Vesterhavssost - timian
- **Hjemmerøget skovduebryst** 119,-
Balsamico karamelliserede æbler - glaskål - foie gras skum
- **Smørstegt filet af Vesterhavs brosme** 119,-
Kål - sauce nage

HOVEDRETTER

- **Stegt vesterhavsfisk (dagens fangst)**..... 229,-
Kartofler, edamame & jordskokker - cremet hvidvins sauce
- **Krondyr filet & terrine fra Vedersø**..... 259,-
Syrlige tyttebær - knuste kartofler - rødvinnsauce - grønt
- **Braiseret dansk kalvespidsbryst** 219,-
Stegte rødder - kartoffel soufflé - demi glace
- **Klassisk risotto (vegetar)**..... 169,-
Vinter svampe

DESSERT & OST

- **Cheesecake dessert** 99,-
Crumble - frugt - cappuccino is
- **Citrontærte**..... 109,-
Marengs - yuzu is - marineret frugt
- **Ostetallerken**..... 119,-
Sødt & sprødt

TAPAS

Små specialiteter fra hede til hav med brød og øko smør

- 5 stk 99,-
- 7 stk 149,-
- 10 stk 189,-

BBQ

- Snackbræt** 89,-
5 forskellige snacks m. dip

- Grove fritter** 45,-
- med aioli

- Stuens burger** 149,-
Helstegt kalveculotte, grov bacon, grønt, fritter, løgringe og aioli

SØDT

- 3 småkager** 30,-
Sæsonens hjemmebag

- Kaffe & småkager** 55,-

- Hjemmelavet is & sorbet**
2 slags / 55,-
3 slags / 79,-
4 slags / 99,-