



TASTING
KL. 17:00-21:00

TASTING MENU

► **Dampede hvide asparges**

Hollandaise - sprød Skagen skinke

Vin: Villa Solais Vermentino, Santadi, Sardinia, IT

► **Stegt øko svinebryst & sprøde kalvebrisler**

Fra Skjern Enge med sæson grønt & kartoffelmos

Vin: Laderas de Leonila Tinto, Manquina&Tabla, ES

► **Vanilje panna cotta**

Yuzu siffon - frisk frugt - sprødt

Vin: Venganza, Dulce, Dominio de Punctum, La Mancha ES

3 retter 349,- / vinmenu 249,-

TILVALG

► **Stenbidderrogn**

Crème fraîche - purløg - citron - sprødt rugbrød

Vin: Grüner Veltliner, Loimer, Kamptal, AU

► **2 danske oste**

Sødt & sprødt

Vin: Bin 27, Ruby, Fonseca Guimaraens, Porto, PT

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.

4 & 5-retters Tasting menu bestilles senest kl. 20
Vinmenu er eksempler og kan skifte løbende