



TASTING
KL. 17:00-21:00

TASTING MENU

► **Smørstegt Vesterhavs havtaske**

Fermenteret hvidløgssauce - selleri

Vin: Sauvignon Blanc, Emil Bauer, Pfalz, DE

► **Porchetta af økogris fra Skjern Enge**

Knuste kartofler - rødvins sauce - sæson grønt

Vin: Baci di Sangiovese, Podere San Cristoforo, Toscana, IT

► **Panna cotta**

Hvid chokolade - rom - broken gel

Vin: Brigantino, Accornero, Piemonte, IT

3 retter 349,- / vinmenu 249,-

TILVALG

► **Rillette af friteret makrel**

Ramsløgs creme - syltede ramsløg

Vin: Pinot Gris, Dashwood Estate, Marlborough, NZ

► **2 danske øko oste**

Sødt & sprødt

Vin: Targa Marsala Superiore Riserva, Florio, IT

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