

SÆSON A LA CARTE

Kl. 17:00-21:00

FORRETTER

- **Smørstegt pighvar med hummerbisque** 129,-
Sprøde chips - ramsløg
- **Pandestegt dansk skovdue** 119,-
Æblekompot - sennep - reduceret vildt sauce
- **Kartoffel & urte gnocchi (vegetar)** 109,-
Tørret tomat - tomat concasse - parmesan - basilikum
- **Græskersuppe med brændt hvidløg (vegetar)** 89,-
Valnødder - græskarkerner - crutoner - creme fraiche

HOVEDRETTER

- **Ovnbagt Vesterhavs torsk** 249,-
Små kartofler - bladbeder - vermouthsauce
- **Gastro kalvefilet i soufflé fars** 229,-
Øko porchetta - knuste kartofler - grønt - timian skysauce
- **Bøf af oksemørbrad fra Himmerland** 279,-
Marineret salat - sprøde fritter - sauce choron
- **Tournedos a la rossini** 349,-
Sprødstegt andepostej - crouton - hvid trøffel - trøffelsauce
- **Kartoffel & urte gnocchi (vegetar)** 169,-
Tørret tomat - tomat concasse - parmesan - basilikum
- **Græskersuppe med brændt hvidløg (vegetar)** 129,-
Valnødder - græskarkerner - crutoner - creme fraiche

DESSERT & OST

- **Tarte tartin** 119,-
Æble - vanilje is - karamel
- **Friteret ris a la mande** 109,-
Mandel crumble - kirsebørsorbet
- **Danske økologiske oste** 119,-
Med sødt & sprødt

TAPAS

Små hjemmelavede specialiteter
fra hede til hav med brød og
pisket smør

- 5 stk 109,-
- 7 stk 159,-
- 10 stk 199,-

BBQ

Snackbræt 89,-
5 forskellige snacks m. dip

Grove fritter 45,-
- med aioli

Stuens burger 169,-
*Helstegt kalveculotte, grov bacon,
grønt, fritter, løgringe og aioli*

VEGANISK

- **Rødkål og gulerodssalat**
Valnødder - kerner - appelsin
- **Kartoffel & urte gnocchi**
Tomat sauce - basilikum
- **Pandekager**
Hjemmelavet sorbet

2 retter 249,- / 3 retter 299,-

SØDT

- 3 småkager 30,-
Sæsonens hjemmebak
- Kaffe & småkager 55,-
- Kaffe & dagens kage 85,-
- Hjemmelavet is & sorbet
2 stk. 55,- / 3 stk. 79,- / 4 stk. 99,-