



TASTING  
KL. 17:00-21:00

## TASTING MENU

► **Smørstegt pighvar med hummerbisque**

*Sprøde chips - ramsløg*

*Vin: Bourgogne Aligote, Buisson Battault, FR*

► **Gastro kalvefilet i souffle fars**

*Øko porchetta - knuste kartofler - grønt - timian skysauce*

*Vin: SOTO Tempranillo, Ribera Del Duero, ES, ECO*

► **Friteret ris a la mande**

*Mandel crumble - kirsebørsorbet*

*Vin: Fonseca Ruby Port, Fonseca Guimaraens, PT*

*3 retter 349,- / vinmenu 249,-*

## TILVALG

► **Hjemmerøget andebryst de canard**

*syltede svampe - sauce bigarade*

*Vin: Spätburgunder, Weingut Knipser, Pfalz, DE*

► **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