

SÆSON A LA CARTE

Kl. 17:00-21:00

FORRETTER

- ▶ **Krabbefyldt ravioli** 129,-
Svampe dashi - syltede svampe
- Oksetatar af inderlår fra Himmerland** 119,-
Sprødt - salat
- ▶ **Smørstegt Vesterhavstorsk** 119,-
Sauce nage - sennep

HOVEDRETTER

- ▶ **Ovnbagt helleflynder** 249,-
Bacon - bønner - pommes kroket - hollandaise
- ▶ **Ølbraiseret øko svinebryst & kalveskank** 209,-
Savojkål - kartoffelmos - demiglace
- ▶ **Grillstegt ribeye af BeefOne 300g** 299,-
Grillet grønt - pommes frites - sauce bearnaise
- ▶ **Risotto al radicchio (vegetar)** 169,-
Vesterhavsost

DESSERT & OST

- ▶ **Chokolade fondant** 119,-
Råsyltede bær - vaniljeis
- ▶ **Hvid chokolade panna cotta** 109,-
Rom - karamelliserede æbler - kondenseret mælk
- ▶ **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

- Stuens schnitzel** 129,-
*Af dansk kalveinderlår med aioli, brasede kartofler og petit pois.
Gælder hver søndag fra kl. 17-21*

VEGANISK

- **Klassisk falafel**
Capers - citron - hasselnødder
- **Risotto al radicchio**
- **Profiteroles**
Sorbet - chokolade

2 retter 249,- / 3 retter 299,-

SØDT

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