



TASTING
KL. 17:00-21:00

TASTING MENU

► **Smørstegt Vesterhavstorsk**

Sauce nage - sennep

Vin: Private Bin Riesling, Villa Maria, Marlborough, NZ

► **Ølbraiseret øko svinebryst & kalveskank**

Savojkål - kartoffelmos - demiglace

Vin: Old Wine Zinfandel, Granite Hill Cellars, California, US

► **Chokolade fondant**

Råsyltede bær - is - vaniljeis

Vin: Rutherglen Muscat, Chambers, AU

3 retter / 349,-

Vinmenu / 249,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 119,-

TILVALG

► **Stenbiderrogn**

Knækbrød - fraiche - purløg

Vin: Pedraia Nuraghus, Sandadi, Scicilia, IT

► **Indbagt brie**

Kompot - saba sirup

Vin: L.B.V. 2015, Kopke, PT

Ekstra ret + 50,- / Vinmenu + 50,- / Ølmenu + 40,-

4 & 5-retters Tasting menu bestilles senest kl. 20

Vinmenu er eksempler og kan skifte løbende

EN GOD START

Snacks & bobler for 2 / 99,-

2 glas & 3 forskellige snacks

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.

Har du spørgsmål til allergener så kontakt venligst personalet