



TASTING
KL. 17:00-21:00

TASTING MENU

Friteret Blæksprutte

Ærte/bacon pure - soya & teriyaki sauce

Vin: Pinot Gris, Armand Hurst, FR

Rosastegt kalvemørbrad

Knuste kartofler - sæson grønt - brændt hvidløgs sauce

Vin: Baci Sangiovese, Podere San Cristoforo, IT

Chokolade fondant

Syltet frugt - jordbær sorbet

Vin: Brin de folie, Domaine de Brin, FR

3 retter / 349,-

Vinmenu / 249,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 119,-

TILVALG

San Daniel skinke 24 mdr

Pinjekerner - Balsamico - bær

Vin: Pink, San Cristoforo, IT

Danske oste

Hjemmelavet kompot - nødder - knækbrød

Vin: Auslese, Pfannebecker, Rheinhessen, DE

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

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
Vinmenu er eksempler og kan skifte løbende