



GASTRO WEEK

UGE 42 KI. 17-21

TASTING MENU

Vesterhavsfisk

Crouton - bisque - syltede løg

Vin: Gewürztraminer, Armand Hurst, FR

Braiseret dansk svinebryst

Knuste kartofler - sæson grønt - øl glace

Vin: Chianti, Poggiofondo, IT

Gateau Marcel

Hasselnød crumble - frugt - havtorn is

Vin: Auslese, Pfannebecker, Rheinhessen, DE

3 retter / 299,-

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: Bin 27, Fonseca, PT

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