

JULENS A LA CARTE

Kl. 17:00-21:00

FORRETTER

- Rimmet Vesterhavstorsk** 119,-
Sennepscreme - kapers frit - dild
- Ølbraiserede svinekæber** 119,-
Tyttebær
- Cremeret økologisk pastinak suppe** 119,-
Grøn olie - croutoner - vinter æbler

HOVEDRETTER

- Smørstegt Vesterhavsfisk** 249,-
Øko jordskokker - kartoffelpuré - hollandaise
- Rosastegt andebryst** 249,-
Kål trilogi - sauce bigarade - pommes anna - æblechips
- Oksemørbrad fra Himmerland** 279,-
Sæsongrønt - sauce choron - friter
- Øko perlebygotto (vegetar)** 169,-
Skovsvampe - parmesan

DESSERT & OST

- Nøddetærte** 109,-
Lime gel - kærnemælksis
- Kirsebær bavaroise** 109,-
Vaniljeis - crumble
- Danske oste** 119,-
Kompot - knækbrød

JULE TAPAS

Hjemmesyltet sild, varmrøget laks fra Hvide Sande, hønsesalat, røget andebryst, øko julemedister fra Skjern Enge, øl braiserede svinekæber, vildsvinespegepølse, Arla Unika Kry, brød & pisket smør.
Og alt hvad dertil hører!

8 stk. / 229,-

BBQ

Stuens burger 169,-
Hakket øko oksekød fra Skjern Enge, brioche, Gammelknas, bacon, syltede grønne tomater, tapenade, trøffel & svampe mayo, friter

Snackbræt 89,-
5 forskellige snacks m. dip

Grove friter 45,-
- med aioli

KAFFE & SØDT

3 småkager 30,-
Kaffe & småkager 55,-
Kaffe & dagens kage 85,-
2 slags is & sorbet 60,-

Gløgg & vafler 85,-
Fra d. 29/11 til 30/12