

# JULENS TASTING

17:00-21:00

## TASTING MENU

### **Rimmet Vesterhavstorsk**

*Sennepscreme - kapers frit - dild*

Vin: Riesling "1511", Pfannebecker, Rheinhessen, DE

### **Rosastegt andebryst**

*Kål trilogi - sauce bigarade - pommes anna - æblechips*

Vin: Vinsobres, Domaine Chaume Arnaud, Rhône, FR

### **Kirsebær bavaroise**

*Vaniljeis - crumble*

Vin: Monastrell Dulce (ala Passito), ES

3 retter / 349,-

Vinmenu / 249,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 119,-

## TILVALG

### **Rødbede variation**

*Parmesan crumble - manchego chiffon - sennepsfrø*

Vin: Gewürztraminer, Armand Hurst, Alsace, FR

### **Danske oste**

*Kompot - knækbrød*

Vin: Les Terres de Fagayra, Maury Blanc, FR

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

## EN GOD START

### **Snacks & bobler for 2 / 99,-**

2 glas & 3 forskellige snacks

### **Flæskesvær for 2 / 69,-**

Med brun sauce dip

## VELKOMMEN

...til jul i 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