

# SÆSON MENU

Kl. 17:00-21:00

## FORRETTER

- Hvide asparges** ..... 119,-  
*Hesterejer fra Hvide Sande - sauce mousselin*
- Stegt Vesterhavs pighvar** ..... 129,-  
*Blomkål - hummerbisque*
- Rørt tatar af gastrokalv** ..... 99,-  
*Sprøde salater - chips*

## HOVEDRETTER

- Sæson fisk fra Hvide Sande** ..... 249,-  
*Kornotto - tomater*
- Bryst af øko Bertels Gris fra Hestbjerg** ..... 219,-  
*Gulerødder - trøffelsauce - kroket*
- Øko lam fra Varde Ådal** ..... 259,-  
*Løg trilogi - timian sauce - pommes anna*
- Gratineret spidskål (vegetar)** ..... 199,-  
*Sauce vin blanc*

## DESSERT & OST

- Citrontærte** ..... 119,-  
*Vaniljeis - brændt marengs*
- Pocheret rabarber** ..... 109,-  
*Mazarinkage - rabarber youghurt sorbet - tuille*
- Nøddekurv** ..... 99,-  
*Stuens hjemmelavede is*
- Danske oste** ..... 119,-  
*Kompot - knækbrød*

## STUENS TAPAS

2 slags charcuteri med tilbehør  
Ost - sødt - knækbrød  
Blinis med bæredygtig laks  
Kylling terrine - asparges emulsion  
Dampede blåmuslinger  
Rørt tatar af himmerlandsklav  
Tun tataki - salat  
Nordisk Samosa med dip  
Brød & smør

**8 stk. / 229,-**

## STARTERS

### Østers

Syltet æble - agurk - løg

**3 stk. / 89,-**

**6 stk. / 175,-**

### Prunier Baerii caviar

2 blinis - creme fraiche - løg

**15 g / 235,-**

### Snackbræt / 89,-

5 forskellige snacks m. dip

### Grove fritter / 45,-

Med aioli

## STUENS BURGER

Hakket okse fra Økogårdene, brioche, Gammelknas, bacon, syltede tomater, tapenade, trøffel & svampe mayo og fritter. Kan også bestilles som vegetar.

**169,-**