

SOMMER TASTING

17:00-21:00

MENU

Marineret kammusling

Kataifi - jordbær salsa

Vin: Quinta Do Regueiro, Alvarinho, PT

Bryst & lår af Hopballe Mølle kylling

Nye kartofler - sæson grønt - sauce suprême

Vin: Antonia Camillo, Ciliegiolo Principio, IT

Skyr mousse

Blegselleri - kondenseret citronmelisse

Vin: Auslese, Pfannebecker, Rheinhessen, DE, ØKO

3 retter / 395,-

Vinmenu / 245,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 125,-

TILVALG

Carpaccio af gravad okse fra Økogårdene

Gedeost fra Tebstrup mejeri - salat - karamelliserede nødder

Vin: Pink Sangiovese, Podere San Cristoforo, Toscana, IT

3 danske oste

Ristet rugbrød - sødt

Vin: Likør, Vestjysk Smag, DK

Tilvalg menu / 75,-

Tilvalg vinmenu / 75,-

Tilvalg ølmenu / 45,-

EN GOD START

Snacks & bobler / 85,-

STUENS TASTING

...med det hele!

Stuens cocktail & snacks

5 retters tasting

Vinmenu

Kaffe/te & sødt

1095,-

Har du spørgsmål til allergener så kontakt venligst personalet
Vinmenu er eksempler og kan skifte løbende