

TASTING

FREDAG & LØRDAG 17:00-21:00

MENU

Bagt Vesterhavsfisk

Grillet hjertesalat - ørredrogn - kefir

Vin: Pinot Gris, Armand Hurst, FR

Okse nyretapper fra Dyrbar

Nye kartofler - persillerod & kantareller - timian sauce

Vin: Vinsobres, Domaine Chaume-Arnaud, Rhone, FR

Blommetærte

Fermenterede & syltede blommer - nødder - vaniljeis

Vin: Likør, Vestjysk Smag, DK

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: Rutherglen Muscat, Chambers, AU

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