

JULETASTING

17:00-21:00

MENU

Stegt sildefilet

Rød karry - fermenteret tomat

Vin: Lenz Gewurztraminer, Mélanie Pfister, DE

Braiseret øko svinebryst fra Skjern Enge

Æble - ribs - jordskokker - fedt blanquette

Vin: Fleurie, Clos de la Roilette, FR

Moussekage

Mandler - kirsebær sorbet

Vin: Divino Tesoro Monastrell, La Purisima, ES

3 retter / 395,-

Vinmenu / 245,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 125,-

TILVALG

Svampeconsommé

Dansk and

Vin: Pinot Gris Vieilles Vignes, Domaine Hurst, FR

Danske oste

Sødt & sprødt

Vin: Likør, Westjysk Smag, Skjern, 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*