

# SÆSON MENU

Kl. 17:00-21:00

## FORRETTER

**Cremet jordskoksuppe** ..... 129,-  
*Stegt Vesterhavsfisk - sprød Skjern Enge skinke - syltede æbler*

**Rørt tatar af mørbrad** ..... 139,-  
*Dansk kødkvæg - salater - kartoffelchips*

## HOVEDRETTER

**Dagens Vesterhavsfisk** ..... 269,-  
*Cremet bygotto fra Skærtøft Mølle - syltede og bagte græskar*

**Farseret Hopballe Mølle Kylling** ..... 259,-  
*Kartoffelpuré - porre frit - kyllingejus med sherry*

**Ribeye 250g af dansk kødkvæg** ..... 309,-  
*Cofiterede tomater - sauce bearnaise - fritter*

**Stuens burger** ..... 199,-  
*Hakket okse fra Økogårdene - brioche - Gammelknas - bacon - syltede tomater - tapenade - trøffel & svampe mayo - fritter*

## DESSERT & OST

**Camembert frit fra Hårbølle Mejeri på Møn** ..... 119,-  
*Solbær fra Aanumgaard - smørstegt rugbrød*

**Vandbakkelse med hvid chokolade** ..... 119,-  
*Blåbær fra Slothsgaarden Økologi i Nørre Nebel - yoghurt is*

## STARTERS

**Prunier Baerii caviar**  
*2 blinis - creme fraiche - løg*  
15 g / 239,-

**Snackbræt / 109,-**  
*5 forskellige slags med dip*

**Grove fritter / 55,-**  
*Med aioli*  
*Trøffelmayo +10,-*

**Bar snacks / 30,-**  
*Oliven, mandler eller chips*

## SØDT

**Dagens kage / 59,-**  
**Kaffe & kage / 85,-**  
**3 småkager / 35,-**  
**Kaffe & småkager / 55,-**  
**Træstamme / 39,-**  
**3 Petit fours / 59,-**

### Stuens tapas / 239,-

*Bæredygtig røget laks - kryddermayo*  
*Håndpillede rejer med klassisk cocktailsauce*  
*Carpaccio fra Økogårdene Skjern enge*  
*Sprød kroket med økologisk vildsvin og trøffelmayo*  
*Vildt paté - blåskimmelcreme*  
*Lokal Charcuteri - hjemmesylt*  
*Dansk ost med sødt*  
*Brød & smør*