

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Cremet jordskoksuppe

Stegt Vesterhavsfisk - sprød Skjern Enge skinke - syltede æbler
Vin: Pinot Gris Vieilles Vignes, Domaine Hurst, FR

Farseret Hopballe Mølle Kylling

Kartoffelpuré - porre frit - kyllingesus med sherry
Vin: Le Coq Volant, Domaine De Galuval, Côtes Du Rhône, FR

Vandbakkelse med hvid chokolade

Blåbær fra Slothsgaarden Økologi i Nørre Nebel - yoghurt is
Vin: Coteaux De Layon Passerille, Domaine Delesvaux, Loire, FR

3 retter / 395,-

Vinmenu / 245,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 125,-

TILVALG

Indbagt paté

Æblepuré – små salater

Vin: Blaufränkisch, Rosi Schuster, Burgenland, AU

Camembert frit fra Hårbølle Mejeri på Møn

Solbær fra Aanumgaard - smørstegt rugbrød

Vin: Lenz Gewurztraminer, Mélanie Pfister, Alsace, FR

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