

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

"Makrel i tomat"

Lynsyltet & flammert makrel - tomat trilogi - urter
Riesling, Armand Hurst, Alsace, FR

Variation af Naturpleje lam fra Dybegaarden Økologi

Løg variation - pommes rösti - lamme glace med sort hvidløg
Navaherros Tinto, Bernabeleva, Madrid, ES

Rabarber bavorais

Pocherede rabarber - yogurt is - hvid chokolade
Venganza Dulce, Dominio de Punctum, La Mancha ES, BIO

3 retter / 425,-

Drikkevaremenu / 275,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 145,-

TILVALG

Agurkesuppe

Kammusling - perleløg - urter
Cucumber Collins

Danske oste

Sødt - sprødt
Likør, Westjysk Smag, Skjern, DK

Tilvalg menu / 85,-

Tilvalg drikkevaremenu / 85,-

Tilvalg ølmenu / 50,-

EN GOD START

Snacks & bobler / 85,-

Pablo Claro espumoso dry

Lowlands G&T / 85,-

Aurora Dry Gin - Fat Dane Tonic

Njord G&T / 110,-

Njord Gin - Fat Dane Tonic

STUENS TASTING

...med det hele!

Stuens cocktail & snacks

5 retters tasting

Vinmenu

Kaffe/te & sødt

1145,-

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