

SÆSON MENU

17:00-21:00

FORRETTER

"Makrel i tomat" 119,-

Lynsyltet & flammert makrel - tomat trilogi - urter

Hvide Asparges..... 139,-

Håndpillede rejer – sauce mousseline - urter

HOVEDRETTER

Fiskemandens friske fangst269,-

Muslingesauce - grønne asparges - timbale - aspargeskartofler

Variation af Naturpleje lam fra Dybegården269,-

Løg variation – pommes rösti - lamme glace med sort hvidløg

Ribeye 250g af dansk kødkvæg299,-

Confiterede tomater - sauce bearnaise - friter

Stuens burger 229,-

*Hakket okse fra Økogårdene - brioche - Gammelknas - bacon
- syltede tomater - tapenade - trøffel & svampe mayo - friter*

DESSERT & OST

Rabarber bavorais 129,-

Pocherede rabarber - yogurt is - hvid chokolade

Dagens dessert 99,-

Spørg din tjener

3 danske oste 129,-

Chutney - Smørstegt rugbrød

STARTERS

Prunier Baerii caviar

2 blinis - creme fraiche - løg

15 g / 239,-

Snackbræt / 109,-

5 forskellige slags med dip

Grove friter / 55,-

Med aioli

Trøffelmayo +10,-

Bar snacks / 30,-

Oliven, mandler eller chips

SØDT

Dagens kage / 60,-

Kaffe & kage / 85,-

3 småkager / 35,-

Kaffe & småkager / 60,-

Træstamme / 40,-

3 Petit fours / 40,-

Stuens tapas / 239,-

Lynsyltet Makrel - variation af tomat

Gravad laks - rævesovs

Hønsesalat - rygeost - bacon

Lammeterrine - friskost

Falafel - dip

Charcuteri fra St. Gåsdal Økogårdene Skjern Enge

Dansk ost - chutney

Brød & smør