

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Cremet fiske & skaldyrssuppe

Fiskesoufflé - rejer - muslinger

Weissburgunder, Weingut Salway, Baden, DE, (ECO)

Langtidsstegt culotte af Dansk Kødkvæg

Fermenteret pebersauce - kartoffel - variation af blomkål

Baci, Podere San Cristoforo, Toscana, IT, BIO

Frangipane tærte med sæsonens frugt

Vanilje Creme fraiche 48% fra Naturmælk

Château Septy, Monbazillac, FR

3 retter / 425,-

Drikkevaremenu / 275,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 145,-

TILVALG

Marineret makrel

Ajoblanco - kirsebær

Pinot Gris Vieilles Vignes, Armand Hurst, Alsace, FR

Danske oste

Chutney - smørstegt rugbrød

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*