

SÆSON MENU

17:00-21:00

FORRETTER

Cremet fiske & skaldyrssuppe 119,-

Fiskesoufflé - rejer - muslinger

Carpaccio af Saltbagt Rødbede 99,-

Syltede beder - bær - gedeost

HOVEDRETTER

Fiskemandens friske fangst 269,-

Majs - kantareller - ramsløg - sauce blanquette

Langtidsstegt Culotte af Dansk Kødkvæg 269,-

Fermenteret pebersauce - kartoffel - variation af blomkål

Stuens burger 229,-

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

Ribeye 250g af dansk kødkvæg 329,-

Confiterede tomater - sauce bearnaise - fritter

Bagt blomkål i miso rub 189,-

Blanquette - majs - kantareller - ramsløg (V)

DESSERT & OST

Frangipane tærte med sæsonens frugt 129,-

Vanilje creme fraiche 48% fra Naturmælk

Dagens dessert 99,-

Spørg din tjener

3 danske oste 129,-

Chutney - smørstegt rugbrød

SNACKS

Falafel 3 stk. / 50,-
Kyllinge chips m. dip / 65,-

Oliven / 35,-

Mandler / 30,-

Rodfrugt chips / 30,-

Baerii Caviar

2 blinis - creme fraiche - løg

15 g / 239,-

Fritter & aioli / 60,-

Trøffelmayo +10,-

SØDT

Dagens kage / 60,-

Kaffe & kage / 85,-

3 småkager / 35,-

Kaffe & småkager / 60,-

Træstamme / 40,-

3 Petit fours / 60,-