

SÆSON MENU

17:00-21:00

FORRETTER

Rimmet kulmule..... 119,-

Kærnemælk - urter - porre chips

Røget andebryst 119,-

Rødkål - appelsin - vinaigrette

HOVEDRETTER

Fiskemandens friske fangst269,-

Beurre blanc på eddike fra Westjysk Smag - Porre - spidskål - kål

Fritgående dansk and på 3 måder269,-

Andesauce - rosenkål - æble - kartoffel

Stuens burger229,-

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

Ribeye 250g af dansk kødkvæg329,-

Confiterede tomater - sauce bearnaise - fritter

Gratineret spidskål 189,-

*Beurra Blanc på eddike fra Westjysk Smag - æblepuré
- rosenkål - rødbede (V)*

DESSERT & OST

Stuens juledessert 129,-

Cheesecake mousse - brunkager - brændte mandler - kirsebørsorbet

Dagens dessert99,-

Spørg din tjener

3 danske oste 129,-

Chutney - smørstegt rugbrød

SNACKS

Falafel 3 stk. / 50,-

Flæskesvær 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,-

STUENS JULEANRETNING

Smørrebrød med sild

*Karry mayo - vagnetæg - syltet løg
- æble - friterede kapers*

Røget andebryst

Rødkål - appelsin - vinaigrette

Vol au vent

Sprængt kalv - rodfrugter - velouté

Brød & smør

Pr. kuvert / 199,-