

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Rimmet kulmule

Kærnemælk - urter - porre chips

Lenz Gewurztraminer, Mélanie Pfister, Alsace, FR

Fritgående dansk and på 3 måder

Andesauce - rosenkål - æble - kartoffel

Douro Reserva, Quinta da Pacheca, Douro, PT

Stuens juledessert

Cheesecake mousse - brunkager - brændte mandler - kirsebørsorbet

Monastrell Dulce, Enesencia, ES

3 retter / 425,-

Drikkevaremenu / 275,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 145,-

TILVALG

Krabbebisque

Æbleskive med krabbesalat

Croix Belle, Cotes du Thongue, Languedoc, 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*