

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Fiske & skaldyrs ragout

Jomfruhummersauce - butterdej
Croix Belle, Cotes du Thongue, Languedoc, FR

Beef Wellington

Skinke - pebersauce - pommes anna - salat
Tempranillo, Dominio del Soto, Ribera del Duero, ES, ØKO

Rødbedekage med chokolade

Bær sorbet - syltede blåbær fra Nørre Nebel - rødbede marengs
Monastrell Dulce, Enesencia, ES

3 retter / 425,-

Drikkevaremenu / 275,-

Ølmenu fra FUR Bryghus / 145,-

TILVALG

Rørt Tatar af Dansk Kødqvæg

Små salater - kartoffelchips
Weissburgunder, Weingut Salway, Baden, DE, (ECO)

Danske oste

Chutney - smørstegt rugbrød
Likør, Westjysk Smag, Skjern, DK

Tilvalg menu / 85,-

Tilvalg drikkevaremenu / 85,-

Tilvalg ølmenu / 50,-

Har du spørgsmål til allergener så kontakt venligst personalet
Vinmenu er eksempler og kan skifte løbende

EN GOD START

Snacks & bobler / 85,-

Pablo Claro espumoso dry

Lowlands G&T / 85,-

Aurora Dry Gin - Søgaard Tonic

Njord G&T / 110,-

Njord Gin - Søgaard Tonic

STUENS TASTING

...med det hele!

Stuens cocktail & snacks

5 retters tasting

Vinmenu

Kaffe/te & sødt

1145,-