

# TASTING MENU

17:00-21:00

## MENU

### Jordkokkesuppe

*Sprøde chips*

*Chardonnay, Croix Belle, Cotes du Thongue, Languedoc, FR*

### Braiseret dansk kalvespidsbryst

*Bagte rodfrugter - grov mos - kalveglace*

*Les Terres rouges, Domaine Font Sarade, Rhone, FR*

### Chokoladekage

*Knas - sødt*

*Monastrell Dulce, La Purisma, Yecla, ES*

*3 retter / 425,-*

*Drikkevaremenu / 275,-*

*Ølmenu fra Hvide Sande Bryghus / 145,-*

## TILVALG

### Ovnbagt kulmule

*Æble - grønkål - fennikel - fiskecreme*

*C.A.I. Riesling, Immich-Batteriberg, Mosel, DE*

### 3 Arla Unika oste

*Syltede nødder - brød*

*Likør, Westjysk Smag, Skjern, DK*

*Tilvalg menu / 85,-*

*Tilvalg drikkevaremenu / 85,-*

*Tilvalg ølmenu / 50,-*

## EN GOD START

**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,-**

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