

# MADMØDET MENU

20 MAJ TIL 1 JULI

17:00-21:00

## MENU

### Skjern Enge Skinke

*Friske asparges, purløgsmayo og brød  
Pre-release Sauvignon Blanc, Stahl, Franken, DE*

### Øko kyllinge-ballotine fra Kongeå

*Sprøde grøntsager, rabarber, nye kartofler og kylling sky  
Spätburgunder, Steitz, Rheinhessen, DE*

### Stauning Whisky is

*Mæsk-krokant & sødt  
Passerilée, Philippe Delesvaux, Côteaux du Layon, FR*

3 retter / 425,-

Drikkevaremenu / 275,-

Ølmenu fra Hvide Sande Bryghus / 145,-

## TILVALG

### Rimmet laks

*Rygeost creme, puffedede kapers og grønt  
C.A.I. Riesling, Immich-Batteriberg, Mosel, DE*

### Arla Unika oste

*Rødløgs kompot, ølsirup på Sorte Louis porter  
Fonseca Bin 27, Fonseca Guimaraens, Porto, PT*

Tilvalg menu / 85,-

Tilvalg drikkevaremenu / 85,-

Tilvalg ølmenu / 50,-

## EN GOD START

**Stuens G&T / 85,-**

## 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