

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Rimmet laks på sprød salat

Ramsløgs mayo og brød

Lenz Gewurztraminer, Mélanie Pfister, Alsace, FR

Skjern skinke fra Økogårdene

Grønne asparges & kartoffel i urtecreme

Dead Ohio Sky Rosé, Poppelvej Wines, McLaren Vale, AUS

Langtidsstegt kalvecuvette

Friske grøntsager, kalveflødesauce og persille kartoffel

Segna de Cor, Roc des Anges, Roussillon, FR, ECO

2 oste

Sylt & knækbrød

Ruby Port, Dalva, PT

Kold rabarbersuppe

Friske jordbær og rabarber is

Brigantino, Accornero, Piemonte, IT

3 retter / 425,-

4 retter / 510,-

5 retter / 595,-

Vinmenu 3 glas / 275,-

Vinmenu 4 glas / 360,-

Vinmenu 5 glas / 445,-

Ølmenu 3 glas / 145,-

Ølmenu 4 glas / 195,-

Ølmenu 5 glas / 245,-

EN GOD START

Stuens G&T / 85,-

Knaplund Spritz / 95,-

STUENS GÆSTEBUD

Helaftearrangement med menu
& fri drikkevarer i 3,5 timer

Snacks & bobler

3-retters menu

Vinbar med udvalgte rosé, hvid,
rød og dessertvine

Øl, sodavand, isvand &
mousserende saft

Hjemmebagt brød & smør

Kaffe/te & sødt

Pr. kuvert / 595,-

UDVALGTE DATOER

Fra kl. 18:30 - 22:00

29, 30 & 31 Maj

5 & 6 September

10 & 11 Oktober

7 & 8 November

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