

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Rimmet laks på sprød salat

Ramsløgs mayo og brød

Lenz Gewurztraminer, Mélanie Pfister, Alsace, FR

Okse carpaccio

Rucola, parmesan, olivenolie, brød & smør

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

Kyllingbryst fra Hopballe Mølle

Friske Farseret med urtefars, sprødt sommergrønt, kyllingesky og persille kartofler

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

2 Arla Unika oste

Rødløgs kompot, ølsirup på Sorte Louis porter

Ruby Port, Dalva, PT

Chokolade fondant

Vaniljeis og friske bær

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

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