

SVAMPEUGE

22-27 SEPTEMBER

17:00-21:00

MENU

Cremet svampesuppe

*Sprød serranoskinke, kantareller og brød
Lenz Gewurztraminer, Mélanie Pfister, Alsace, FR*

Vildt carpaccio

*Syltede bøgehatte, trøffelmayo og brød
Mâcon Loché Chardonnay, Clos des Rocs, Bourgogne, FR, ECO*

Mini tarteletter

*Svampe creme og stegt kylingbryst
Mâcon Loché Chardonnay, Clos des Rocs, Bourgogne, FR, ECO*

Dansk sommerbuk

*Svampepølse, svampepuré, grov mos med urter og trænebær sauce
Navaherreros Tinto, Bernabeleva, Madrid, ES, (ECO)*

Dagens oste

*Oliven, sylt og brød
Old Hayshed Vintage Port, Chambers Rosewood, Rutherglen, AUS*

Hvidvins pocheret Clara Frijs pære

*Hjemmelavet iscreme
Château Septy, Monbazillac, FR*

3 retter / 425,-

4 retter / 510,-

5 retter / 595,-

6 retter / 690,-

Vinmenu / Fra 275,-

Ølmenu / Fra 145,-

EN GOD START

**Stuens G&T / 85,-
Knaplund Spritz / 95,-**

STUENS GÆSTEBUD

*Helaftensarrangement 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

*10 & 11 Oktober
7 & 8 November*

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