

GASTRO WEEK

14-18 OKTOBER

17:00-21:00

MENU

Kartoffel-porre suppe

Sprød bacon - purløg - hjemmebakket brød

Lenz Gewurztraminer, Mélanie Pfister, Alsace, FR

Svinekam stegt med peber & ramsløg

Svampetærte, Svampe sauce - grov mos - rodfrugter

Navaherreros Tinto, Bernabeleva, Madrid, ES, (ECO)

Gammeldags æblekage anno 2025

Trilogi af æblegrød - knas - sødt

Château Septy, Monbazillac, FR

3 retter / 299,-

Vinmenu / 275,-

Ølmenu / 145,-

BØRNEMENU

Valgfri hovedret

Vælg mellem fiskefilet eller byg-selv burger

Lenz Gewurztraminer, Mélanie Pfister, Alsace, FR

Hjemmelavet is til dessert

2 retter / 99,-

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**

**Hjemmebakket brød & smør
Kaffe/te & sødt**

Pr. kuvert / 595,-

7 & 8 November

Fra kl. 18:30 - 22:00

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