

## FRA TORSDAG DEN 22. TIL SØNDAG D. 25. JULI

### Torsdag d. 22. juli – 2-retter – 250 kr.

**Forret:** Kold agurkesuppe med sprødt og grønt

Husets surdejsbrød med friske brændenælde, urtesmør af friske urter

**Hovedret:** Smørstegt multe, sommerkål og strandurter, æggeblommekartofler fra Skelbjerggård, frisk salat med dressing

**Vegetar:** Grøn paté – tilbehør som ovenstående

Kaffe/te og kage kan tilkøbes

### Fredag d. 23. og lørdag den 24. juli – 3-retter – 330 kr.

**Forret:** Kold agurkesuppe med sprødt og grønt

Husets surdejsbrød med friske brændenælde, urtesmør af friske urter

**Hovedret:** Smørstegt multe, sommerkål og strandurter, æggeblommekartofler fra Skelbjerggård, frisk salat med dressing

**Vegetar:** Grøn paté – tilbehør som ovenstående

**Dessert:** Jordbær marineret i rynket rose og vandmynte, marens med skovmærke

*Anbefalet vin: Forret: Ørnberg "jørgen 2020, Ortega, Solaris, Sauvignon Blanc"*

*Hovedret: Ørnberg "Paulus, Solaris-fadlagret". Dessert: Moscato Dásti 2018*

### Søndag den 25. juli – sommerbrunch 285 kr.

Serveres mellem 10.30 – 13.30

**Bestilling - kun via telefon - senest dagen før på 5048 4564**

*Husk ved bestilling at fortælle om der er særlige forhold vi skal tage hensyn til.*

**Åbningstider:**

Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 · Søndag: kl. 10.30 – 13.00 (køkkenet lukker 1 time før)