

FREDAG D. 23.09 - SØNDAG D. 01.10

EFTERÅRSMENU - 3 RETTER – 425 KR

Forret:

Svampesuppe, toppet med kantareller og skovsyre

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret:

Rosastegt kalv på palmekål, sauce, hasselback kartofler, gulerødder i skovløg, røn

Vegetar:

Selleribøf, Sauce tartare – tilbehør som ovenstående

Dessert:

Bagte æbler fra Sonnerupgård, vanilieis fra Isøre Is

Anbefalet vin:

Forret: Ørnberg "Paulus" 2022, Solaris, naturgæret, lagret på egefade, tør og kraftig 14 % 480/ 95

Hoveret: Côtes-du Rhône « Cascavel » 2017, Grenache, Syrah og Mourvèdre, kompleks og elegant 390/115

Dessert: Vejrhøj "Søsling" Solaris og Muscaris tilsat brændevin af Muscaris 50 cl 460/95

Søndagsbrunch: Bord bestilles til kl. 10.30, 11.00 eller 11.30 - buffet i salen

Søndagsfrokst: Bord bestilles til kl. 12.00, 12.30 eller 13.00 – bordservering

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 ·

Søndagsbrunch: kl. 10.30 –13.30, søndagsfrokost: 12.00-15.00 (køkkenet lukker 1 time før)