

MENU FREDAG DEN 9. MAJ

450 KR.

Forret

Spansk kørvælsuppe - brødcrouton - urteolie

Husets surdejsbrød - rørt urtesmør

Forslag til vin:

Ørnberg "Jørgen" 2023, Solaris Sauvignon Blanc, med noter af fersken og hyld 11 % 85 420

Hovedret

Coq au vin - små bagte kartofler - salat af vilde urter - surt

Forslag til vin:

Vejrhøj "Sterling" 2022 Solaris, lagret på egefade, fyldig, balanceret syre, grape 13% 90 480

Dessert

Rabarbermazarin - hvid chokolade - rabarberglace - Isøre is

Forslag til vin:

Ørnberg "Mynster" Solaris og Ortega meget sød, som sauterne 13% 37,5 cl 95 460

Husk at bestille bord på 5048 4564

Åbningstider: Tirsdag til lørdag: Efter aftale for grupper eller ved popupmiddage

Søndagsbrunch: kl. 10.30 -13.30, søndagsfrokost: 12.30-15.00 (køkkenet lukker 1 time før)