

LØRDAG D. 11. OG SØNDAG D. 12. FEBRUAR

Aftenmenu -3 retter – 395 kr.

Forret:

Blinis på boghvedemel, stenbiderrogn eller ørredrogn, de første forårsurter

Hovedret:

Oksekinder på perlebyg, sprøde grønkål, råsyltede rødløgsgåde, vildløg

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Vegetar: Sellerivariationer – tilbehør som ovenstående

Dessert: Pære Belle Helene på lun myntecreme, chokolade og slåengelé

Anbefalet vin:

Forret: Ørnberg "Jørgen" 2021, Ortega, Solaris, med noter af fersken og hyld 12 % 390 /80

Hovedret: Gran Verosso 2018, Puglia, Primitivo, økologisk lagret på eg, intens fyldig smag 360/90

Dessert: Vejrhøj "Søsling" Solaris og Muscaris tilsat brændevin af Muscaris 50 cl 440/90

Søndag den 12. februar.

Brunch 10.30 – 13.30

Frokost 12.00 – 14.00

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 – 14.00 (køkkenet lukker ½ time før)