

**TORSDAG D. 16. TIL SØNDAG D. 19. 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 19. 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 ·**

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