

FREDAG DEN 10. TIL SØNDAG DEN 19. MARTS

Aftenmenu fredag og lørdag -3 retter – 395 kr

Forret:

Syvkålssuppe, ramsløgsolie, sprødt
Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret:

Oksespidsbryst, Anna´s pomme Anna, peberrod, kokleare,
rødbede, selleri, perleløg

Vegetar:

Dampet spidskål, boghvede Anna´s pomme Anna. Tilbehør som ovenstående

Dessert:

Hvid chokolade – rabarberkompot - æblecrunch, skovmærke

Anbefalet vin:

Forret: Vejrhøj "Nøgen" 2021 Solaris, naturgæret på egefade, tør og kraftig uden sulfid 14 % 480/95

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

Dessert: Ørnberg "Sort" 2021 Pinot Noir og Castel 19,5%, 37,5 cl. 370/80

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)