

FRA TORSDAG D. 12. TIL SØNDAG D. 15. MAJ

Torsdag til lørdag den 12. til 14. maj – lørdag udsolgt. 3 retter – 350 kr.

Forret: Hvide asparges i krydderlage, rygeostecreme med citrontimian, topping af vilde urter

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret: Smørdampet pighvar, nye kartofler, bjørnerodssauce, strandurter

Vegetar: Sellerihakkebøf med samme tilbehør som ovenstående.

Dessert: Rabarbertrifli, skovmærke, mynteskum, sødskærm.

Anbefalet vin:

Forret: Vejrhøj "Styver" 2020 Solaris, kraftig og tør men med strejf af hyldeblomst 13% 390/80

Hovedret: Vejrhøj "Sterling" 2020 Solaris, lagret på egefade, fyldig, syrlig som frisk grapefrugt 13% 420/90

Dessert: Ørnberg "Mynster" Solaris og Ortega meget sød, som sauterne 11% 37,5 cl. 390/90

Søndag den 15. maj – Forårsbrunch - buffet – Ny pris - 315 kr.

Øllebrød, røræg med ramsløg, bacon og brunchpølse med ramsløg. Røget laks på strandbede, paté af torsk med strandurtecreme, mørbradbøf, carpaccio af kronhjort, div. spegepølser, løgtærte, tre slags oste.

Pandekager med havtorncurd, frugt og vandmyntecreme med frugt.

Årstidens friske bær, svampe og urter: Strand-bede, strandvejbred, strandmælde, strandasters, kokleare, ramsløg, løgkarse, vandkarse, hjertekarse, vandmynte, skvalderkål, døvnælde, brændenælde, vandmynte, sødskærm, skovmærke

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)