

FRA TORSDAG D. 23. TIL SØNDAG D. 26. JUNI

Torsdag den 23. - 3 retter inkl. Ørnberg vinmenu – 690 kr.

Langbordsmiddag på Ørnberg Vingård inklusiv eksklusiv vinmenu

Fredag og lørdag den 24. og 25. juni - 3 retter – 350 kr.

Forret: Kold aspargessuppe, krebshealer, bjørnerod, dildolie

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret: Varmrøget rødspætte, strandurtecreme, små nye kartofler, vild salat, dressing på roseneddike.

Vegetar: bagt porre, små nye kartofler, vild salat, dressing på roseneddike.

Dessert: Rabarbercrumble, skovmærke, vaniljeis.

Anbefalet vin fredag og lørdag:

Forret: Ørnberg "Jørgen" 2021, Ortega og Solaris, let og frugtig 11,5% 390/80

Hovedret: Vejrhøj "Sterling" 2020 Solaris, lagret på egefade, fyldig, syrlig og frugtagtig 13%, 420/90

Dessert: Vejrhøj "Skilling" 2020 Sauvignier Gris og Solaris, let sødme og syrlig, "terrassevin" 11,5% 390/80

Søndag den 26. juni – Midsommerbrunch - buffet – 315 kr.

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

Pandekager med rosensirup, frugt og vandmyntecreme med frugt.

Årstidens friske bær, svampe og urter: Salturt/kveller, strandvejbred, strandmælde, strandasters, strandsennep, kokleare, ramsløg, merian, brændenælde, vandmynte, sødskærm, skovmærke, rynket rose

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)