

FREDAG D. 24.11 - SØNDAG D. 26.11

AFTENMENU FREDAG OG LØRDAG - 3 RETTER – 425 KR

Forret:

Jordskokkesuppe, croutoner, chips af grønkål fra Birkemosegård, skovsyre
Husets surdejsbrød og koklearesmør

Hovedret:

Bøf af Dexter fra Trundholmmose, selleripure, skysauce, fyldt bagt kartoffel fra
Skelbjerggård, efterårssalat med æbler fra Sonnerupgård, rødspidskål fra
Birkemosegård

Vegetar:

Bøf af østershat, tilbehør som ovenstående

Dessert:

Æbletrifli på karamelliserede æbler, hasselnødder

Anbefalet vin:

Forret: Vejrhøj "Nøgen" Solaris naturvin, kompleks og koncentreret uden sulfat 13,5% 95/480

Hoveret: Amarone, della Valpolicella, Villa Annaberta, 2020, svesker, blomster og krydderier 150/490

Dessert: Vejrhøj "Søsling" Solaris og Muscaris tilsat brændevin af Muscaris 50 cl 95/460

Søndagsbrunch: Bord bestilles til kl. 10.30, 11.00 eller 11.30 - buffet i salen

Søndagsfrokost: 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)