

TORSDAG D. 05.10 - SØNDAG D. 15.10

EFTERÅRSMENU - 3 RETTER – 425 KR

Forret:

Jordskoksuppe, skindstegt årstidsfisk, strandurter

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret:

Braiseret okse af Dexterkvæg, knuste kartofler, gulerødder i skovløg, røn

Vegetar:

Selleribøf, Sauce tartare – tilbehør som ovenstående

Dessert:

Æblemazarinkage af aromaæbler fra Sonnerupgård, vanilieis fra Isøre is

Anbefalet vin:

Forret: Vejrhøj "Styver" 2022 Solaris, frisk og tør men med strejf af hyldeblomst 13,5% 420/85

Hoveret: Amarone, della Valpolicella, Villa Annaberta, svesker, blommer og krydderier, fyldig 490/125

Dessert: Ørnberg "hvid" 2021 udvalgte Solaris, , som lys portvin, 19,5% 7,5 cl 420/85

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)