

TORSDAG D. 18. TIL SØNDAG D. 28. MAJ

AFTENMENU - 3 RETTER – 395 KR

Forret:

Hvide asparges fra Søren Wiuff – brunet smør – rejer - maltjord – strandurter

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret:

Saltimbocca – nye kartofler fra Skelbjerggård – vendt i bjørnerodssmør - skovtatziki – vild salat

Vegetar:

Gulerodspaté – nye kartofler fra Skelbjerggård- skovtatziki -vilde salat

Dessert:

Rabarbercrumble – vaniljeis fra Isøre Is– skovmærke – sødskærm

Anbefalet vin:

Forret: Ørnberg "Jørgen" 2022 Solaris, Ortega, Sauvignon Blanc, frisk og tør men 420 /80

Hoveret: Guigal Cotes du Rhone, 2019 Cuvee, fyldig, frugt, afbalanceret syre, lang eftersmag, 15% 360/95

Dessert: Ørnberg "hvid" udvalgte Solaris, flot gylden farve, sød og frisk 20,5% 37,5 cl. 420/80

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)