

TORSDAG D. 23. MARTS TIL SØNDAG D. 2. APRIL

AFTENMENU - 3 RETTER – 395 KR

Forret:

Kryddergrillet og tempereret torsk - syltet fennikel - strandbede

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret:

Coq au vin – brændt kål – bagte rodfrugter - ramsløg - rødbede i balsamico

Vegetar:

Bøf af selleri - brændt kål – bagte rodfrugter - ramsløg - rødbede i balsamico

Dessert:

Hasselnøddekage – marcipan – chokolade – creme af vandmynte

Anbefalet vin:

Forret og hovedret: Ørnberg "Paulus" 2021, Solaris, lagret på egefade, tør og kraftig 14 % 440/90

Hoveret: Gran Verosso 2018, Puglia, Primitivo, økologisk lagret på eg, intens fyldig smag 360/90

Dessert: Vejrhøj "Søsling" Solaris og Muscaris tilsat brændevin af Muscaris 50 cl 17% 440/90

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)