

APRILMENU

Appetizer

Mousse af varmrøget laks i crustade - 60 kr.

Brucheta - 60 kr.

Vinforslag: Penning fra Vejrhøj Vingård pr. gl. 85kr. fl. 480 kr.

Forret

1. Tatar på ørred fra Musholm - rugtost - crudité - dildolie - 125 kr.

2. Syvkålsuppe - rugtoast - crudite - 125 kr.

Vinforslag: Paulus 2024 fra Ørnberg. Tør, fyldig og kraftig pr. gl. 95 kr. fl. 480 kr.

Hovedret

1. Dampet ørred - cremet hvidvinsauce - asparges - kartofler - syvkålsalat - 325 kr.

2. Lammeculotte - tzatziki af ramsløg - dobbeltbagte kartofler - syvkålsalat - 235 kr.

Vinforslag: Rudi Rüttger Spätburgunder, Pino Noir, let med karakter pr. gl. 95 kr. fl. 420 kr.

Dessert

1. Rabarbertrifli - de første skovmærker - crunch - 125 kr

2. oste fra arla unika - nødder i sirup - 125 kr.

Vinforslag: Mynster fra Ørnberg pr. gl. 95kr. fl. 480 kr.

Hjemmebagt surdejsbrød - smør med frisk kokleare

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)