

## FRA TORSDAG D. 11 TIL SØNDAG D. 14. FEBRUAR

### Torsdag - lørdag d.11. - 13.februar – "Smag Lokalt" – 250 kr.

#### Forret

Bagt torsk 'en papilotte' med friske strandurter

Langtidshævet brød med tørret brændenælde, smør med frisk lægekogleare

*Vin menu: Ørnberg "Jørgen" frisk, frugtig og tør hvidvin 330 / glas 70 kr.*

#### Hovedret

Coq au vin fra Ellemosegård, knuste rodfrugter fra Birkemosegård, citrontimian, karamelliserede perleløg

*Vin menu: Let fransk rødvin – beaujolais Village, let og frugtig 330 /glas 90 kr.*

#### Dessert som tilkøb - 80 kr.

Panna cotta af frisk vandmynte med blomme-/slåengelé, biscotti

*Vinmenu: Ørnberg "sort" eller "hvid" 360 (37,5 cl) glas /70 kr*

### Søndag den 14. februar – 10.30 til 13.00 – 250 kr.

**Vinterbrunch – alt servers ved bordene**

**Eller take-away landskabstallerken – 225 kr**

**Den der blev serveret i "Sæt pris på Danmark"**

**hentes mellem 12.30 – 13.30**

**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 · Søndag: kl 10.00 – 13.00 (køkkenet lukker 1 time før)