

TORS DAG D. 7. - SØNDAG D. 17. SEPTEMBER

EFTERÅRSMENU - 3 RETTER – 425 KR

Forret:

Skindstegt kulmulle på let marineret fennikel, strandgrønt

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret:

Krondyr, pommes Anna, vild sauce, grønkålssalat, glaserede rødbeder, rønnebær

Vegetar:

Nøddepate – tilbehør som ovenstående

Dessert:

Pære Belle Helene, chokoladesauce, is

Anbefalet vin:

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

Hoveret: Saint-Romain «SousRoche» 2021, Henri&Gilles Buisson, Burgone, Pinot Noir, rafineret 580/150

Dessert: Ørnberg "Mynster" Solaris og Ortega meget sød, som sauterne 12% 37,5 cl. 460/95

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)