

MENU LØRDAG DEN 17. MAJ
PRIS INCL. VINMENU - 695 KR

Vinsmagning med Hans Jørgen Olsen af lokale danske vine

Starter

Stenbiderrogn på røsti, strandurter - laksemousse i krustader - asparges og bjørnerod på glas

Forret

Dampet rødspætte - dild beurre blanc - på kålsalater og strandvejbred

Mellem ret

Vitello tonnato

Hovedret

Kanin i sennep og hvidvin - nye kartofler - vildesalater - råsyltet rødløg

Dessert

Rabarber - hvid chokolade - is fra Isøreis - skovmærke

Husk Bordbestilling på 5048 4564

Åbningstider: Tirsdag til lørdag: Efter aftale for grupper eller ved popupmiddage

Søndagsbrunch: kl. 10.30 -13.30, søndagsfrokost: 12.30-15.00 (køkkenet lukker 1 time før)