

JUNI AFTENMENU

Appetizer

Mousse af varmrøget laks i crustade - 60 kr.

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

Forret

1. Fisketerrine - i sommerkål - dressing på kærnemælk og dild - strand grønt - 125 kr.

2. Syresuppe - vagtelæg - crudité - blomster - 125 kr.

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

Hovedret

1. Ribeye af kalv - pebersauce - grillede grønne sager - salater - 385 kr.

2. Pighvar - kartofler i bjørnerod - hvide asparges - sauce vierge - 385 kr.

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

Dessert

1. Oste fra Arla Unika - mandler i skovmærkesirup - 125 kr

2. Jordbær - skovmærke - roser - 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)