

FRA TORSDAG D. 6. TIL SØNDAG D. 9. MAJ

Torsdag d. 6.maj – 2-retter – 250 kr.

Forret: Spansk kørvelsuppe med rejer vendt i kørvelolie

Husets surdejsbrød med friske brændenælde, urtesmør af friske urter

Hovedret Lammeskank – skovtatziki – perlebygotto - sylt

Fredag og lørdag d. 30.maj og 2.maj – 3-retter – 330 kr.

Forret: Spansk kørvelsuppe med rejer vendt i kørvelolie

Husets surdejsbrød med friske brændenælde, urtesmør af friske urter

Hovedret Lammeskank – skovtatziki – perlebygotto - sylt

Vegetar: Squashruller med skovtatziki – tilbehør som ovenstående

Dessert: Rabarbercrumble- is fra Isøreis – skovmærke - sødskærm

Eller - Osteanretning med tre danske oste og sylt af havtorn og nødder

Anbefalet vin: Ørnbergs "Jørgen" forret og evt. hovedret, "Sort" til kagen og "orange natur" til ost. Rødvin til hovedret: Beaujolais Village (også til ost)

Lørdag og søndag den 8. og 9. maj – frokost takeaway.

Landskabsfad til to – 390 kr. afhentes mellem 12.00 -13.00

Søndag den 9. maj – serveringsbrunch – 250 kr.

Serveres mellem 10.30 – 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. 10.30 – 13.00 (køkkenet lukker 1 time før)