

# TASTING MENU

17:30-21:00

## MENU

### **Cremet jordskokkesuppe**

*Chips og hjemmebagt brød  
C.A.I. Riesling, Immich-Batteriberg, Mosel, DE*

### **Vildt paté**

*Syltede bøgehatte, cornichoner, dijon, mayo og salat  
Chardonnay, Croix Belle, Cotes du Thongue, Languedoc, FR*

### **Stegt andebryst**

*Cognac & Madagascarpøber sauce, knust kartoffel og rodfrugter  
Cairanne Vieilles Vignes, André Berthet-Rayne, Rhone, FR (ECO)*

### **Arla Unika oste**

*Syltede nødder  
Portvin*

### **Chokoladekage**

*Blommeis og knas  
Dolce Birbet, Malvira, Piemonte, IT*

3 retter / 425,-

4 retter / 510,-

5 retter / 595,-

Vinmenu 3 glas / 275,-

Vinmenu 4 glas / 360,-

Vinmenu 5 glas / 445,-

Ølmenu 3 glas / 145,-

Ølmenu 4 glas / 195,-

Ølmenu 5 glas / 245,-

## EN GOD START

**Stuens G&T / 85,-  
Knaplund Spritz / 95,-**

## EVENTS

### **MORTENS AFTEN**

*Søndag d. 10/11*

### **JULEFROKOST**

*Fra d. 21/11 til 21/12*

### **JULEAND UD AF HUSET**

*Mandag d. 23/12*

### **NYTÅRSMENU UD AF HUSET**

*Tirsdag d. 31/12*

**Se mere på  
[Hotelskjern.dk](http://Hotelskjern.dk)**

*Har du spørgsmål til allergener så kontakt venligst personalet  
Vinmenu er eksempler og kan skifte løbende*