

JULE TASTING

17:00-21:00

MENU

Hummer bisque

Rimmet Vesterhavsfisk - urteolie - chips
Chardonnay, Croix Belle, Cotes du Thongue, Languedoc, FR

Vildt tapas

Carpaccio - paté - pølse
Segna de Cor, Le Roc Des Anges, Roussillon, FR (BIO)

Duet af and & gris

Andebryst - stegt gris - sprød svær - julesauce - kål - kartoffelkage
Cairanne Vieilles Vignes, André Berthet-Rayne, Rhone, FR (ECO)

Bagt taleggio i filodej

Honning - knækbrød
Portvin

Hvid chokolade panna cotta

Kirsebærtop - sødt - knas
Passerilée, Philippe Delesvaux, Côteaux du Layon, FR

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

JULEFROKOST

Fra d. 21/11 til 21/12

BLACK FRIDAY

Fredag d. 29/12

JULEAND

UD AF HUSET

Mandag d. 23/12

NYTÅRSMENU

UD AF HUSET

Tirsdag d. 31/12

Se mere på
Hotelskjern.dk

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