

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Hummer bisque

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

Vildt carpaccio

Sylt & sprødt
Segna de Cor, Le Roc Des Anges, Roussillon, FR (BIO)

Dansk rosastegt kalvefilet

Rødvinsauce, selleripuré, grønt og kartoffelkage
Cairanne Vieilles Vignes, André Berthet-Rayne, Rhone, FR (ECO)

3 oste

Honning - knækbrød
Portvin

Chokolade fondant

Vaniljeis
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,-

STUENS GÆSTEBUD

Helaftearrangement med menu
& fri drikkevarer i 3,5 timer

Snacks & bobler

3-retters menu

Vinbar med udvalgte rosé, hvid,
rød og dessertvine

Øl, sodavand, isvand &
mousserende saft

Hjemmebagt brød & smør

Kaffe/te & sødt

Pr. kuvert / 595,-

Gælder fredage og lørdage

fra d. 18/1 til 1/3

kl. 18:30 til 22:00

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