

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Stenbiderrogn

*Blinis, crème fraîche og rødløg
Weissburgunder, Weingut Salwey, Baden, DE, (ECO)*

Røget lakseroulade

*Ørredmousse, hytteost-ramsløgscreme
Chardonnay, Croix Belle, Cotes du Thongue, Languedoc, FR*

Rosastegt dansk ungvæg

*Blomkålspuré, urtestegt kartoffel og rødvinssauce
Cairanne Vieilles Vignes, André Berthet-Rayne, Rhone, FR (ECO)*

3 oste

*Sylt & knækbrød
Ruby Port, Dalva, PT*

Citrontærte

*Marengs og iscreme
Auslese Von Löss, Pfannebecker, Rheinhessen, DE, ECO*

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,-

UDVALGTE DATOER

Fra kl. 18:30 - 22:00

21 & 22 Marts

11 & 12 April

29, 30 & 31 Maj

5 & 6 September

10 & 11 Oktober

7 & 8 November

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