

TASTING MENU

17:00-21:00

MENU

Gravad oksemørbrad

*Ramsløgs mayo - salat - brød
Viognier Nussdorf, Emil Bauer, Pfalz, DE*

Filet af dansk ungvæg

*Trøffelsauce, stegte grøntsager, selleri puré og kartoffel
Les Terres rouges, Domaine Font Sarade, Rhone, FR*

Hvid chokolademousse

*Mokka skum, knas og sødt
Château Septy, Monbazillac, FR*

3 retter / 425,-

Drikkevaremenu / 275,-

Ølmenu fra Hvide Sande Bryghus / 145,-

TILVALG

Friske asparges

*Håndpillede rejer - ramsløgs mayo
C.A.I. Riesling, Immich-Batteriberg, Mosel, DE*

Morbier

*Nødder og ølsirup
Fonseca Bin 27, Fonseca Guimaraens, Porto, PT*

Tilvalg menu / 85,-

Tilvalg drikkevaremenu / 85,-

Tilvalg ølmenu / 50,-

EN GOD START

Stuens G&T / 85,-

STUENS TASTING

...med det hele!

Stuens cocktail & snacks

5 retters tasting

Vinmenu

Kaffe/te & sødt

1145,-

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