

Forårs Slusemenu

Forret:

Stegt Rødfisk med jordskokker og Beurre blanc sauce

Vin: Grüner Veltliner, Pfaffl, Østrig

Mellemret:

Svinemørbrad med forårets urter, bagt blomkålspuré og sennepssovs

Vin: Castellani la Cattura, Shiraz-Cabernet, Toscana, Italien

Hovedret:

Oksefilet med linsepuré, aspargeskartofler, garniture og rødvinssauce.

Vin: Martin Berdugo, Crianza, Spanien

Dessert:

Tærte med blåbær, mascarponecreme og blåbæris

Vin: Beni Di Batasiolo Moscato Spumante Rosé, Italien

Oste:

Udvalg af lokale oste fra Jernved Mejeri med oliven, valnødder og kiks.

Vin: Fabiano Recioto Della Valpolicella Classico, Italien

Priser:

2 retter: 389,-

Vinmenu, 2 glas: 185,-

3 retter: 439,-

Vinmenu, 3 glas: 259,-

4 retter: 499,-

Vinmenu, 4 glas: 339,-

5 retter: 579,-

Vinmenu, 5 glas: 399,-

*Der tages forbehold for ændringer i forhold til sæsonens udbud af råvarer.
Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og
specialdiæter*



Forretter

Koldrøget Fanølaks	<i>130 kr.</i>
Friskost, agurk, rejer og sprød garniture	
Stegt Rødfisk	<i>125 kr.</i>
Jordskokker og Beurre blanc sauce	
Stegt Unghanebryst	<i>125 kr.</i>
Cremet gorgonzolasauce, sprødt skind og gulerod	
Røget Fanøskinke	<i>125 kr.</i>
Friskost, tørrede tomater, bagt rugbrød og lilla radisespire	
Auberginesalat (Vegansk)	<i>115 kr.</i>
Friske tomater og brød	

Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiæter.

Forretter



Hovedretter

Dansk bøv med bløde løg Rødbeder, agurk, kartofler og brun sauce	215 kr.
Grillet lammefilet Kartofler, svampe og ragout	295 kr.
Rødspættefilet Kartofler, sæsonens grøntsager og beurre blanc sauce	255 kr.
Svinemørbrad med forårsurter Aspargeskartofler, linsepuré, garniture og sennepssovs	255 kr.
Oksefilet Aspargeskartofler, linsepuré, garniture og rødvinssauce	315 kr.
Stegt Tofu På en cremet puré med kartoffel og årstidens grøntsager	245 kr.

Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiæter.

Hovedretter



Desserter / Oste

Udvalg af lokale oste fra Jernved Mejeri 135 kr.
Oliven, hasselnødder og kiks

Pistage fondant 125 kr.
Appelsinsorbet og friske bær

Crème Brûlée 125 kr.
Hindbærsorbet og friske bær

Tærte med blåbær 125 kr.
Blåbæris og mascarponecreme

Dessertvin	Glas/Flaske
Muscat de Rivesaltes, <i>Languedoc Roussillon, Frankrig</i>	75 kr/299 kr
<i>Muscat-druerne giver karakteristisk krydret duft og sødme i smagen</i>	
Banyuls, <i>Vin Doux Natural, Roussillon, Frankrig</i>	75 kr/299 kr
<i>mild og blød i karakteren med noter af hasselnødder og ren rød frugt.</i>	
Tarapaca Late Harvest <i>Chile 0,5 L.</i>	55 kr/239 kr
<i>fin balance mellem syre og sødme og en lang intens eftersmag</i>	
Churchill 10 Year Old Tawny Port, <i>Portugal</i>	65 kr/309 kr
<i>mustensrød farve og en kompleks duft af tørret frugt og røde kirsebær.</i>	

Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiæter.

Desserter



Børnemenü

Fiskefilet	85 kr
Pommes, citron, grønt, remoulade og ketchup	
Rød pølse	85 kr
Pommes, grønt, remoulade og ketchup	
Spaghetti	85 kr
Kødsovs, parmesan og ketchup	
Nuggets	85 kr
Pommes, grønt, remoulade og ketchup	
Børne isdessert	75 kr
Vanilje, chokolade og jordbæris	

Personalet står klar til at oplyse og vejlede om allergener, vegetarretter og specialdiæter.

Børnemenü

