

DAGENS MENU

Forret

CEVICHE AF KAMMUSLING 🍷 109

Syltet Porre - Safran-Blåmuslingsauce - Purløgsolie

GRÆSKARSUPPE 🌿 109

Sojafars - Syltet Porre - Purløgsolie

Hovedret

GRILLET OKSEFLANK 🍷 239

Pommes Duchesse - Brændenældepuré - Kastanjer - Svampe - Beder - Rødvinsauce - Røget Marv

GRILLET POLENTA 🍷 🌿 239

Pommes Duchesse - Brændenældepuré - Kastanjer - Svampe - Beder - Røget Sauce

HERREGAARDS-BØF 🍷 385 (Ved menu: +155)

200g Oksemørbrad - Grove Fritter - Pisket Estragonsmør - Sæsonens Grønt

Dessert

FRAGILITÉ 🍷 🌿 🌿 88

Pralinecreme - Skovbærsorbet - Urter

TRE SLAGS DANSKE OSTE 🍷 🌿 🌿 128 (Ved menu: +40)

Kompot - Syltede Nødder - Knækbrød - Urter

2 retter 325 ~ 3 retter 395 ~ 4 retter 465

VINMENU

TACCO BIANCO

Malvasia - Fiano - Chardonnay

TORRE DEL BARONE (Ekstra glas: +65)

Primitivo

CHURCHILLS LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Touriga Nacional - Touriga Franca - Tinta Barroca
Tinta Roriz Tinto Cão - Tinta Francisca

2 glas 185 ~ 3 glas 235

Sørup Herregaard
★★★★★

🌿 = VEGETARISK

🍷 = INDEHOLDER LAKTOSE

🌿 = INDEHOLDER GLUTEN