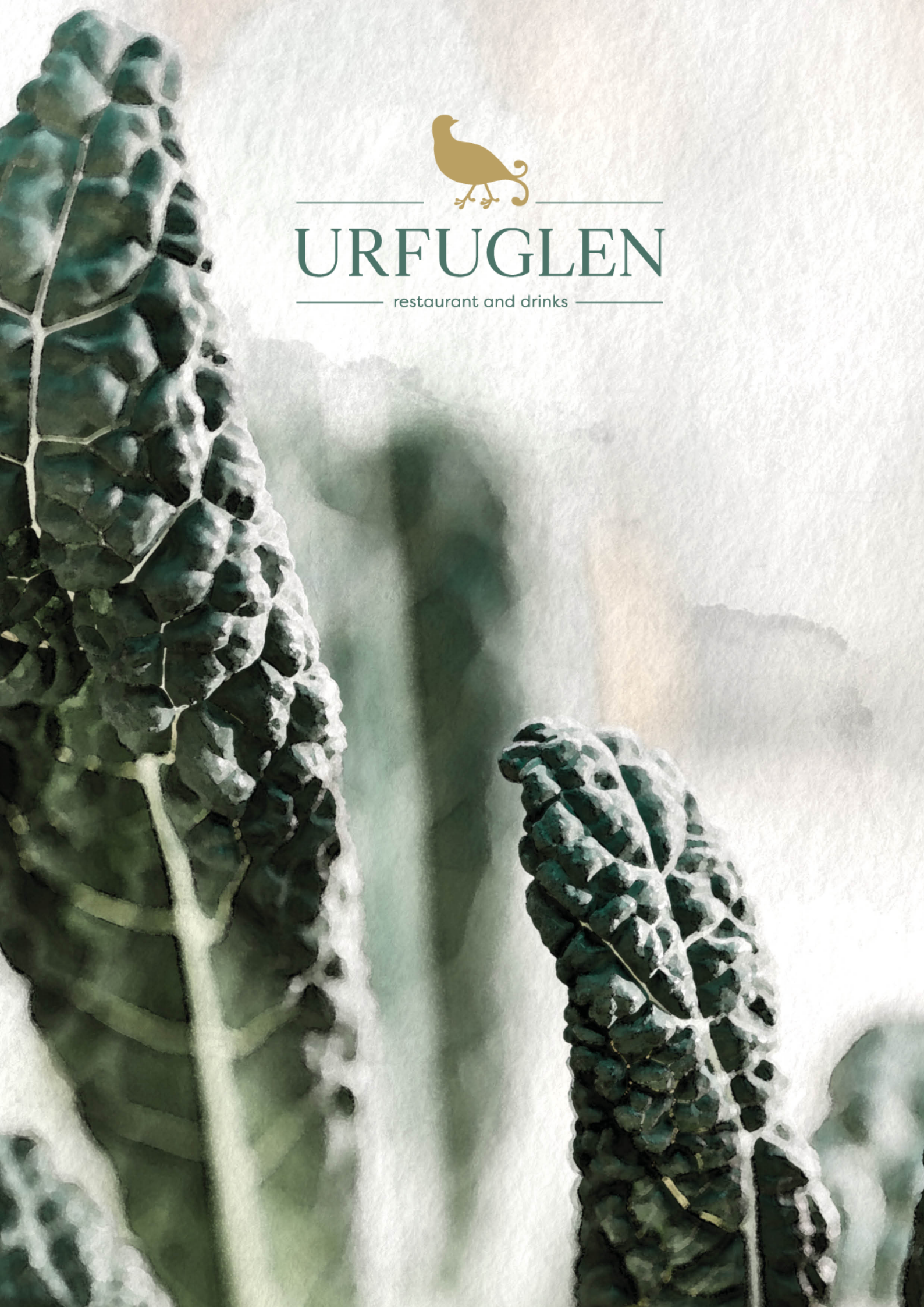




---

# URFUGLEN

— restaurant and drinks —



## FORRETTER:

### Pocheret æg

Rugbrødsgrumble - Tørret peberrod - Bakskuld  
Brøndkarse-mayo

### Icebergsalat

Maltjord – mandler – Syltet rødløg – Radiser  
Bær – Citron

---

## HOVEDRETTER:

### Ribeye fra Grambogaard (230 g)

Rodfugtpure – Bagte løg – Rødvinsauce – Bagt kartoffel med  
rørt cremefraiche

### Økologisk vagtel fra Varde Ådal fyldt med persille og svampe

Smørsauteret grønkål – Stegte svampe – Kartoffelpropper –  
Syltede tyttebær – Kraftig glace

---

## DESSERTER:

### Hvid chokolade-pannacotta

Krystalliseret chokolade – havre knas – lemon curd – Mynte

### Rabarbertærte

Marengs - cremefraiche

---

2 retter 299 kr

3 retter 339 kr.

Vinmenu 339 kr.