Hvorfor er vi egentlig her?

”Jeg kom tilfældigvis til at stå ved siden af en hippie-lignende type under en Eric Clapton koncert. Han blev ved med at tale til mig. Han var i godt humør og glad, og han endte stolt med at fortælle, at han var med til at arrangere festivalen. For at lukke munden på ham, spurgte jeg ham, hvorfor han så ikke kunne sørge for, at der blev serveret noget ordentligt mad på festivalen,” fortæller Lars Damgaard.

Dette tilfældige møde og denne ordveksling mellem Stig og Lars blev begyndelsen på et smukt samarbejde. Derfor serverer vi nu for **15. gang** her under de grønne bøge, vores 3-retters menu under mottoet ”Ganske enkelt”.
Vi er stolte af at være en af Walters trofaste legekammerater!

Tjek ind

facebook.com/HerefordSmukfest
instagram.com/herefordbeefstouw

A Hereford Beefstouw
SMUKFEST 2026

Øl & Vand

SODAVAND, 33 cl	39,-
VAND, PR. PERSON	25,-
Skovens filtrerede vand ad libitum.	
PILSNER, 50 cl	69,-
ALKOHOLFRI ØL, 33 cl	55,-

Menu

GRAVAD LAKS 95,-
Med grillet citron, urtesalat, rævedressing og kommensbrød.

BØF & SALATBAR 415,-
Grillet oksefilet penslet med marv og hvidløg, bagt kartoffel med pisket crème fraîche og purløg.
Hertil pebersauce og fri salatbar.

”FRU DAMGAARDS ÆBLEKAGE” 75,-
2026-edition.

Alle 3 Retter 535,-

Spiser du ikke bøf, kan vi tilbyde

SALATBAR SOM HOVEDRET 195,-
Fri salatbar. Hertil bagt kartoffel med pisket crème fraîche og purløg.

ALLERGENER:
Forret: Fisk, Gluten, Sennep
Hovedret: Laktose. Selleri
Dessert: Gluten. Laktose. Æg. Nødder

Bobler

CAVA Glas **99 / 495**
Brut, Spanien
Frisk og sprød cava, med fint syre
og masser af røde æble noter

CHAMPAGNE Glas **150 / 750**
Brut, Frankrig
Rank og flot med fine bobler,
fyldig frugt og lang eftersmag.

CHAMPAGNE ROSÉ **975**
1er Cru, Extra Brut, Frankrig
Hindbær, jordbær, friskbagt baguette, frisk ribs syre.
Sælges ikke pr. glas.

Rosé

HORGELUS ROSÉ Glas **90 / 375**
Côte de Gascogne, 2025, Frankrig
Tranebær, jordbær, ribs samt masser af hindbær
bakket op af en frisk syre.

Hvidvin

HORGELUS BLANC Glas **90 / 375**
Sauvignon Blanc/Colombard
Côte de Gasgogne, 2025, Frankrig
Hyldeblomst, friske citrusfrugter, stikkelsbær,
let syre - dejligt forfriskende.

FEINHERB RIESLING Glas **99 / 495**
Weingut Knodt Trossen, Kröv
Mosel, 2024, Tyskland
Skifer, confiteret citron, grønne æbler,
frisk syre og let sødme.

DOPFF RIESLING Glas **119 / 595**
Cuvee Europe 2022,
Alsace, Frankrig
Røde æbler, grapefrugt, mineralsk,
god fylde samt en frisk syre.

CHABLIS Glas **130 / 649**
Sebastien Dampt, 2024, Bourgogne, Frankrig
Friske pærer, salt, super mineralsk, slank vin
med fantastisk syre.

Rødvin

HORGELUS ROUGE Glas **90 / 375**
Merlot/Tannat
Côte de Gasgogne, 2025, Frankrig
Brombær, solbær, frisk syre og bløde tanniner.

MARQUÉS DE TOMARES Glas **95 / 455**
Marqués de Tomares Crianza
Tempranillo, Rioja, 2020, Spanien
Vanilje, peber, brombær, sød lakrids,
mediumfyldige tanniner.

DOPFF PINOT NOIR Glas **99 / 495**
Rouge des 2 Cerfs 2023,
Alsace, Frankrig
Tranebær, jordbær, grønne urter, friske hindbær.
Bløde tanniner og fin fylde.

PARACOMBE SHIRAZ Glas **119 / 595**
Shiraz/Viognier, Adelaide Hills
2011, Australien
Peber, blomme, sød lakrids, røg,
fyldig vin med bløde tanniner.

BARBERA D'ALBA Glas **119 / 595**
Bricco Maiolica, Piemonte, 2013, Italien
En frugt bombe af kirsebær,
jordbær, blomme samt lette trøffel toner.

BAROLO Glas **135 / 675**
Livia Fontana, Villero, Piemonte, 2010, Italien
Kirsebær, jordbær, blomme, trøffel,
våd skovbund, sød lakrids
med medium tanniner.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Glas **170 / 850**
Grenache/Syrah/Mouvedre
Domaine de la Charbonniére 2020, Frankrig
Brombær, blomme, solbær, jordbær, peber, timian,
rosmarin - alt sammen i en super elegant stil.

PERNAND VERGELESSES Glas **175 / 875**
Pinot Noir, 1er cru, Bourgogne, 2014, Frankrig
Brombær, hindbær, jordbær, tranebær,
våd skovbund - pakket ind i super bløde tanniner.