



## December Menu

Forret: Sild med karry emulsion, rødøløg, friteret kapers, sprødt brød og urter.

Hovedret: Rosa stegt andebryst med grønkål, glaseret rødbede, pommefondant og sauce à l'orange.

Dessert: Pæretærte med crumble, sorbet og skovsyre.

Serveres d. 2/12, 5/12, 9/12, 12/12, 16/12, 19/12

Forret: Andeterrin med persille emulsion, butterdej, syltede græskar og urter.

Hovedret: Braiseret spoleben med variation af persillerod, rosenkål, cremet kartoffelmos og sauce af braiser lagen.

Dessert: Pocheret æble med crumble, karamel, sorbet og skovsyre.

Serveres d. 3/12, 6/12, 10/12, 13/12, 17/12, 20/12

Forret: Lakseterrin med dild emulsion, fennikel crudité, syltede havtorn og urter.

Hovedret: Kalvecuvette med variation af selleri, palmekål, stegte kartofler og rødvinssauce.

Dessert: Chokolade mousse med nøddecrumble, bær, tuiles.

Serveres d. 4/12, 7/12, 11/12, 14/12, 18/12, 21/12

2 retters menu

kr. 315,-

3 retters menu

kr. 395,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) pr. person

kr. 255,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) pr. person

kr. 195,-

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN