



Oktober Menu

Forret: Rimet laks med karse emulsion, syltede bøgehatte, fennikel crûdite og urter.

Hovedret: Timianstegt unghane med variation af kål, syltede rødløg, pommes fondant og sauce Supreme.

Dessert: Pocheret pære med crumble, chokolade og mascarponesorbet.

Serveres d. 1/10, 4/10, 8/10, 11/10, 15/10, 18/10, 22/10, 25/10, 29/10

Forret: Bagt torsk med Dijonnaise, syltede rødbeder, sprødt brød og urter.

Hovedret: Langtidsstegt kalvecuvette med variation af pastinak, majs, stegte kartofler og pebersauce.

Dessert: Brownie med variation af bær og nøddecrumble.

Serveres d. 2/10, 5/10, 9/10, 12/10, 16/10, 19/10, 23/10, 26/10, 30/10

Forret: Blomkålssuppe med grøn olie, chips og urter.

Hovedret: Marineret lammeculotte med variation af selleri, rosenkål, cremet kartoffelmos og rødvinssauce.

Dessert: Panna cotta med bær, karamel og skovsyre.

Serveres d. 3/10, 7/10, 10/10, 14/10, 17/10, 21/10, 24/10, 28/10, 31/10

2 retters menu

kr. 295,-

3 retters menu

kr. 365,-

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

kr. 235,-

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

kr. 185,-

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN