



Juli Menu

Forret: Gazpacho med peberfrugt, rødløg, pisket creme fraiche og urter.

Hovedret: Basilikums stegt unghane med blomkål, forårsløg, pommes Anna og hvidvinssauce.

Dessert: Skovbær parfait med crumble, chokolade og mynte.

Serveres d. 1/7, 4/7, 7/7*, 10/7, 13/7, 16/7, 19/7, 22/7, 25/7, 28/7*, 31/7

Forret: Parmaskinke med basilikums emulsion, melon, salater, sprødt brød og urter.

Hovedret: Bagt laks med pak-choy, bagte tomater, smørstegte kartofler og citrussauce.

Dessert: Vanilje iscreme med broken solbær gele, marineret solbær og chokolade.

Serveres d. 2/7, 5/7, 8/7, 11/7, 14/7*, 17/7, 20/7, 23/7, 26/7, 29/7

Forret: Rimet laks med dild emulsion, syltede rødløg, fennikel crûdité og urter.

Hovedret: Kalvecuvette med bønner, majs, stegte kartofler og champignonsauce.

Dessert: Vinhusets jordbær dessert.

Serveres d. 3/7, 6/7, 9/7, 12/7, 15/7, 18/7, 21/7*, 24/7, 27/7, 30/7

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,-

***NB:** HVER søndag i juli og august vil det være muligt at købe dagens menu samt a la carte. Maden serveres i Restaurant Bytinget så kig ind. Der er åbent fra kl. 18.00-22.00 (køkkenet lukker kl. 20.30)

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN