



November Menu

Forret: Rimet torsk med porre emulsion, sprødt brød, syltede rødløg, frise og urter.

Hovedret: Braiseret svinekæber med variation af persillerod, rosenkål, pommes Duchess og sauce af braiser lagen.

Dessert: Citron mazarinkage med karamel, crumble, sorbet og bærkompot.

Serveres d. 1/11, 5/11, 8/11, 12/11, 15/11, 19/11, 22/11, 26/11, 29/11

Forret: Røget andebryst med estragon emulsion, syltet æble, bede crudité og urter.

Hovedret: Langtidsstegt oksecuvette med variation af gulerod, broccoli, stegte kartofler og trøffelsauce.

Dessert: Vinhusets æble dessert.

Serveres d. 2/11, 6/11, 9/11, 13/11, 16/11, 20/11, 23/11, 27/11, 30/11

Forret: Græskarsuppe med chili, creme fraiche, syltede græskar, dild olie og urter.

Hovedret: Kalkuncuvette med variation af jordskok, glaseret beder, pommes fondant og timian sauce.

Dessert: Daddelkage med marineret bær, crumble, karamel og sorbet.

Serveres d. 4/11, 7/11, 11/11, 14/11, 18/11, 21/11, 25/11, 28/11

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**