



April Menu

Forret: Kylling terrin med persille emulsion, syltede rødløg, frise og urter.

Hovedret: Svinemørbrad med gulerod, radise, lynstegt ramsløg, cremet kartoffelmos og svampesauce.

Dessert: Creme brûlée med æblesorbet, crumble og skovsyre.

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

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

Hovedret: 100gr. oksemørbrad* med variation af jordkok, spinat, tomat, stegte kartofler og trøffelsauce.

Dessert: Vinhusets rabarber dessert.

Serveres d. 2/4, 5/4, 9/4, 12/4, 16/4, 19/4, 23/4, 26/4, 30/4

*NB: tilkøb af ekstra oksemørbrad kr. 55,- pr. 100gr.

Forret: Bedesalat med appelsin og honning dressing, gedeost, sprøde valnødder og purløg.

Hovedret: Paneret kylling roulade med spinat, cremet marmelade af bacon og løg, pastinak, pommes Anna og dijonsauce.

Dessert: Brownie med bær, crumble, sorbet og skovsyre.

Serveres d. 3/4, 7/4, 10/4, 14/4, 17/4, 21/4, 24/4, 28/4

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