



Maj Menu

Forret: Laksesoufflé med variation af porre, syltede asparges og urter.

Hovedret: Oksecuvette med variation majroe, stegte økologiske østershatte fra skyttegården, pommes Anna og rødvinssauce.

Dessert: Creme Brûlée med rabarbersorbet og citronmelisse.

Serveres d. 1/5, 4/5, 8/5, 11/5, 15/5, 18/5, 22/5, 25/5, 29/5

Forret: Dampet rødspætte med kørvelemulsion, syltet rødløg, agurk crudité og urter.

Hovedret: Kalkun cuvette med variation af gulerod, forårsløg, pommes Duchess og timian sauce.

Dessert: Rabarber mazarin med ristet kokos, nøddecrumble og sorbet.

Serveres d. 2/5, 6/5, 9/5, 13/5, 16/5, 20/5, 23/5, 27/5, 30/5

Forret: Kylling terrin med persille emulsion, syltede svampe, radise crudité og urter.

Hovedret: Svinefilet royal med variation af spidskål, bagte tomater, pommes Rösti og portvinssauce.

Dessert: Parfait med bær kompot, karamel, marengs og citronmelisse.

Serveres d. 3/5, 7/5, 10/5, 14/5, 17/5, 21/5, 24/5, 28/5, 31/5

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**