



Vinhuskælderens

Januar ”*Et ekko af smag*” inkl. vinmenu
kr. 695,- pr. person

Appetizer

Gyldne svinekroetter med sprød skal og varm kerne, ledsaget af én blid, syrlig sauce tartare.
Kammuslinger, let berørt af saltets hånd, mødt af kinaradisens friske bris.

Forret

Torsk sammensat i en fin mosaik –

hvilende blandt porrer, der er smeltet til blødhed. Fennikelaske lægger et aromatisk spor, mens saltristede mandler knitrer let i dybden. En silkeblød flødeemulsion, løftet af dildolie, samler retten, kronet med spæd karse som et grønt åndedrag.

Hovedret

Unghane, nænsomt farseret med estragon, svøbt med serrano -

saftig og duftende, serveret med en cremet puré af selleri og kartoffel. En sauce jus omslutter retten som en stille finale – varm, dyb og vedvarende

Dessert

Iskold fennikelsorbet -

åbner sanserne, brudt af syrlig råsyltet rabarber. Et luftig slør af lakrids og hvid chokolade svæver over retten, før den afsluttes med varme dråber intens kaffe – et sidste, bittersødt ekko.

Kaffe med sødt og avec

Serveres torsdag, fredag og lørdag

Husk bordbestilling er påkrævet: 55 72 08 07

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN