



Vinhuskælderens

Marts ”- mellem frost og flor” inkl. vinmenu

kr. 695,- pr. person

Snack

Sprødstegte **frølår** med et strejf af frisk citron, en lille mundfuld der vækker sanserne.

Forret

Finthakket **kalvetatar** rørt til silkeblødhed med østerscreme, ledsaget af syltet kålrabi, spæd purløg og sprøde skorzonerrødchips. Aske og kornblomst tilfører dybde, jord og florale nuancer i et sart og balanceret udtryk.

Snack

Jomfruhummer i taco med cremet avokado og grillet peberfrugt – sødmefuldt og saftigt kød løftet af røg, blødhed og friskhed, som et lille havkys mellem serveringerne.

Hovedret

Vild Gråand, nænsomt tilberedt, med fløjlsblød rødbedepuré og syltede rødbedebånd. Balsamicoglaserede rødbeder og syltede brombær tilfører syre og mørk sødme, mens en intens andesauce samler retten i dybde og varme.

Dessert

Fyldig **chokoladetrøffelkage** med flydende passionsfrugtkaramel, ledsaget af kølig kaffeis – en afrunding hvor bitterhed, sødme og friskhed smelter sammen i en blød finale.

Kaffe med sødt og avec

Serveres torsdag, fredag og lørdag

Husk bordbestilling er påkrævet: 55 72 08 07

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN