



Vinhuskælderens

November – ”En nordisk smagsrejse” inkl. vinmenu

En menu, hvor havets salt, skovens vildskab og jordens sødme mødes i et nordisk køkken med respekt for råvaren og sans for detaljen.

kr. 795,- pr. person

Appetizer

Havets første strejf - Sprød blinis med cremet lakserillette og perlende ørredrogn.

Forret

Fra hav til have - Jomfruhummerbisque med smørstegt kammusling, marineret fennikel og grøn urteolie.

Mellemret

Engens aromaer - Sprød lammekroket med myntesmør og frisk urtemayo

Hovedret

Skovens dybde - Skovdue à la Wellington med portobello, syltede tranebær, sprød friteret porre og dyb vildtsauce.

Dessert

Nordisk sødme - Fløjlsblød selleri-is med baconkrokan, et strejf af chili og appelsin. Frisk appelsingel og sød, sprød pastinak fuldender desserten med kontrast og finesse

Kaffe med sødt og avec

Serveres torsdag, fredag og lørdag

Husk bordbestilling er påkrævet: 55 72 08 07

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN