

# À la carte

## Forreter

Oksecarpaccio med variation af tranebær, fast ost, balsamico, brændt syltet perleløg og urter. Kr. 145,-

Dampet torsk med Dijonnaisse, sprøde kartofler, confiteret æggeblomme, syltet rødbede, gulerods crudité og urtestøv Kr. 145,-

Svampesuppe med stegte østershatte, butterdejs kiks, grøn olie og hakket urter (vegetar) Kr. 135,-

Dagens Forret Kr. 95,-

## Hovedretter

250,- gr Ribeye Steak med Pommes frites, sæsonens grønt og ægte hjemmelavet bearnaise. Kr. 299,-

Skindstegt mørksej med variation af blomkål, dagens kartoffel, brunet smørsauce med kapers, hasselnød og citronskal kr. 269,-

Stegt unghane med sæsonens grønt, dagens kartoffel, sauce Supreme og urter Kr. 239,-

Stegt keiserhat og braiseret selleri med bønnepuré, dagens kartoffel Syltede bøgehatte, sprød kapers og indkogt grøntsagsfond (vegetar) Kr. 239,-

Dagens Hovedret kr. 195,-

Frisk "Side Salad" kr. 55,-

## Dessertes

Gateau Marcel med iscreme, broken gel og bær. Kr. 145,-

Variation af Vinhusets hjemmelavet is og chokolade. Kr. 135,-

3 slags oste med sprødt brød/chips, kompot, syltede nødder og urter. Kr. 185,-

Dagens dessert. Kr. 95,-

# *Ala carte*

## *Starters*

*Beef carpaccio with variety of cranberries, hard cheese, balsamic, burnt pickled pearl onions and herbs.* DKK 145,-

*Steamed cod with Dijonnaise, crispy potatoes, confit egg yolk, pickled beetroot, carrot crudité and herb dust* DKK 145,-

*Mushroom soup with fried oyster hats, puff pastry biscuits, green oil and chopped herbs (Vegetarian)* DKK 135,-

*Starter of the day* DKK 95,-

## *Main course*

*250,- gr. Ribeye steak with fries, vegetable of the season and homemade bearnaise sauce* DKK 299,-

*Skin-fried coalfish with a variation of cauliflower, today's potato, brown butter sauce with capers, hazelnuts and lemon zest* DKK 269,-

*Roasted young rooster with seasonal vegetables, today's potato, sauce Supreme and herbs* DKK 239,-

*Roasted capercaillie and braised celery with bean puree, potato of the day  
Pickled beech hats, crispy capers and reduced vegetable stock (vegetarian)* DKK 239,-

*Main course of the day* DKK 195,-

*Fresh Side Salad* DKK 55,-

## *Desserts*

*Gateau Marcel with ice cream, broken gel and berries* DKK 145,-

*Hotel Vinhusets variation of homemade ice cream and chocolate* DKK 135,-

*3 types of cheese with crispy bread/chips, compote, pickled nuts and herbs* DKK 185,-

*Dessert of the day* DKK 95,-

# *À la carte*

## *Børneretter*

### *Dag og aften*

*Børn under 12 år*

<i>Byg selv burger med fritter</i> <i>(Brioche bolle, bøf, agurk, tomat, ketchup)</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Paneret fiskefilet med fritter, remoulade, citron.</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Kylling nuggets med fritter, ketchup og salat mayonnaise.</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Børnedessert- vaniljeparfait med sprød chokolade</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Dagens retter</i>	<i>Halv pris</i>

## *Kids menu*

### *Day and evening*

*Children under 12 years*

<i>"Build you own burger"</i> <i>(Bun, beef, cucumber, tomato, ketchup)</i>	<i>DKK 95,-</i>
<i>Breaded fish filet with fries, remoulade and lemon</i>	<i>DKK 95,-</i>
<i>Chicken nuggets with fries, ketchup and mayonnaise</i>	<i>DKK 95,-</i>
<i>Children dessert- vanilla Parfait with crispy chocolate</i>	<i>DKK 95,-</i>
<i>Today's courses</i>	<i>Half price</i>