



August Menu

Forret: Hvidvinsdampet rødspætte med asparges emulsion, gulerods crudité, sprødt brød og persille

Hovedret: Helstegt svinemørbrad med gremolata, variation af persillerod, stegte svampe og sprøde løg. Hertil pommes Duchess og hvidvinssauce.

Dessert: Kirsebær sorbet med syltede kirsebær, sprøde nødder, karamel og mørk chokolade.

Serveres d. 1/8, 5/8, 10/8, 15/8, 19/8, 24/8, 29/8

Forret: Rimmet laks med syltede bøgehatte, friske ærter, grønkål, dild emulsion og citrus.

Hovedret: Kalkun cuvette med variation af broccoli, brændt kål og spinat. Hertil stegte kartofler og tomatiseret sky sauce.

Dessert: Variation af stikkelsbær med chokoladecreme, sprøde nødder og marengs.

Serveres d. 2/8, 7/8, 11/8, 16/8, 21/8, 25/8, 30/8

Forret: Muslingsuppe med bagt torsk, urter, karseolie og sprødt brød.

Hovedret: Farseret unghane med variation af sommerkål, stegte svampe, forårsløg, stegte kartofler og citruscreme

Dessert: Pæredessert a la Vinhuset - variation af pærer med karamel, marengs og sprøde nødder

Serveres d. 3/8, 8/8, 12/8, 17/8, 22/8, 26/8, 31/8

Forret: Kyllinge terrine med langtidsbagte tomater, estragon emulsion, syltet æble og urter.

Hovedret: Oksecuvette med brændt porre, blomkål, broccoli, majs, skalotteløg og pommes fondant og rødvinssauce

Dessert: Mascapone sorbet med årstidens friske bær, lakrids og mørk chokolade.

Serveres d. 4/8, 9/8, 14/8, 18/8, 23/8, 28/8

2 retters menu

kr. 275,-

3 retters menu

kr. 345,-

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,-