



JANUAR MENU

Førret: Varmrøget laks med broken gel af havtorn, kapers, dild emulsion, syltet rødløg og dild.

Hovedret: Braiseret svinebryst med variation af jordskokker, lynstegt grønkål, kartoffelpuré med urter, sauce tilsmagt med æble.

Dessert: Æble Tartetatin med Tonga iscreme og skovsyre.

Serveres d. 2/1, 6/1, 11/1, 16/1, 20/1, 25/1, 30/1

Førret: Bagt mørksej med syltede bøgehatte, rødbede, persille emulsion, sprødt rugbrød og persille.

Hovedret: Rosa stegt okse, med variation af rodfrugter, urter, Portvins sauce og stegte kartofler.

Dessert: Vanilje Pannacotta, solbær sorbet, marinerede bær og mørk chokolade.

Serveres d. 3/1, 7/1, 12/1, 17/1, 21/1, 26/1, 31/1

Førret: Fjordskinke med estragon emulsion, syltet og crudité af gulerod, sprøde jordskokker, karse.

Hovedret: Andekroket med variation af selleri, kirsebær gastric, syltede kirsebær, confiterede kartofler, og kartoffelchips.

Dessert: Vinhusets Pære belle Helene - Kirsebær Pocheret pære, Vanilje/tonga iscreme, karamel, mørk chokoladecreme, hvid chokolade.

Serveres d. 4/4, 9/1, 13/1, 18/1, 23/1, 27/1

Førret: Jordskokkesuppe, med friteret jordskokke, chips, estragon olie, sprødt brød, urter.

Hovedret: Stegt svinemørbrad vendt i gremolata, variation af græskar og jordskokke, hvidvins sauce, smørstegte kartofler og urter.

Dessert: Nougat brownie, med æble kompot, syltede havtorn, broken gel, karamel og hvid chokolade.

Serveres d. 5/1, 10/1, 14/1, 19/1, 24/1, 28/1

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,-