



## *Juni Menu*

*Forret:* Røget svinemørbrad med syltede svampe, ramsløgs emulsion, crudité af gulerod og grøn olie.

*Hovedret:* Okse terrine med nye løg, variation af gulerod, kartofler vendt med smør og purløg og rødvinssauce.

*Dessert:* Jordbær med fløde a la Vinhuset

**Serveres d. 1/6, 6/6, 10/6, 15/6, 20/6, 24/6, 29/6**

*Forret:* Rimmet laks med hindbær, dild emulsion, syltede rødøl, rød sennep og dild.

*Hovedret:* Braiseret nakkefilet med variation af blomkål, grønne asparges, stegte østershatte, stegte kartofler med urter, ramsløgs sky og urter.

*Dessert:* Hindbær Panna cotta med mørk chokolade, variation af hindbær og skovsyre.

**Serveres d. 2/6, 7/6, 12/6, 16/6, 21/6, 26/6, 30/6**

*Forret:* marinerede rejer med variation af asparges, sprøde kapers og dild

*Hovedret:* Citrus stegt unghane med variaton af broccoli, Dijon sauce, knust kartoffel og urter

*Dessert:* Dulce de leche iscreme med variation af stikkelsbær, mørk chokolade og marengs.

**Serveres d. 3/6, 8/6, 13/6, 17/6, 22/6, 27/6**

*Forret:* Hvide asparges med bernaise creme, radiser, sprøde løg, friske ærter og urter

*Hovedret:* Oksecuvette med stuede østershatte, variation af kål, smørstegte kartofler, og linstegt spinat.

*Dessert:* Stikkelsbærtærte med chokoladecreme og lime sorbet, hvid chokolade og urter.

**Serveres d. 5/6, 9/6, 14/6, 19/6, 23/6, 28/6**

**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,-**

**RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN**