



## Maj Menu

**Førret:** Varmrøget laks med syltede hvide asparges, radise crudité, asparges emulsion og urter.

**Hovedret:** Braiseret oksebryst med peberrodssky, rabarberkompot, stegte svampe, perlebygotto og urter.

**Dessert:** Rabarber sorbet på crumble af nødder med citron, mørk chokolade, og brændt hvid chokolade.

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

**Førret:** Rørt tatar med confiteret æggeblomme, porre støv og emulsion.

**Hovedret:** Langtids stegt okse cuvette med bagte/karamelliseret løg, grønne asparges, bagte og puré af gulerod og stegte kartofler med urter hertil rødvinssauce.

**Dessert:** Cheesecake a la Vinhuset

**Serveres d. 2/5, 6/5, 11/5, 16/5, 20/5, 25/5, 30/5**

**Førret:** Lokal røget skinke med syltede bøgehatte, estragon emulsion, radiser, friseesalat og urter.

**Hovedret:** Glaseret griseskank med stegte østershatte, variation af gulerod, knust kartoffel, Dijon sauce og urter.

**Dessert:** Chokolade brownie med orange chokoladecreme, syltede rabarber, brændt hvid chokolade og citron sorbet.

**Serveres d. 3/5, 8/5, 12/5, 17/5, 22/5, 26/5, 31/5**

**Førret:** Gazpacho med frisk og syltet piment, creme fraiche og hakkede urter.

**Hovedret:** Bagt laks med sauce blanquette, dampede hvide asparges, syltede bøgehatte og lynstegt spinat, og smørstegte kartofler og urtesalat.

**Dessert:** Basilikum syltet rabarber med rabarberkompot og mascarpone sorbet og mørk chokolade.

**Serveres d. 4/5, 9/5, 13/5, 18/5, 23/5, 27/5**

**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,-**