



Marts Menu

Førret: Varmrøget laks med syltet havtorn, dild emulsion, fennikel, kapers og urter

Hovedret: Urtefarseret ung hane med løgkompot med timian, syltede bøgehatte, variation af selleri, stegte kartofler og estragon creme

Dessert: Æble mazarin kage, med variation af kirsebær, marengs og mørk chokolade

Serveres d. 1/3, 6/3, 10/3, 15/3, 20/3, 24/3, 29/3

Førret: Røget kulmule, med svampe emulsion, syltet rødløg, frisee salat og urter

Hovedret: Rosa stegt ungdyr, med stegte svampe, bagte rødbeder, brændt løg, sauce bordelaise og knust kartoffel

Dessert: Æblekage a la vinhuset

Serveres d. 2/3, 7/3, 11/3, 16/3, 21/3, 25/3, 30/3

Førret: Røget svinemørbrad med peberrods emulsion, syltede perleløg, æble/timian kompot, urter

Hovedret: Braiseret oksebryst med rodfrugter, sauce fra braiserelagen og kartoffel puré og urter

Dessert: Marinerede bær med myntesorbet, karamel og hvid chokolade

Serveres d. 3/3, 8/3, 13/3, 17/3, 22/3, 27/3, 31/3

Førret: Bagt mørksej med karse emulsion, syltet fennikel, frisk æble, sprødt brød og urter

Hovedret: Stegt gris med variation af persillerod, pommefondant, braiseret porre og stuede østershatte

Dessert: Crumble på nødder og citron, med mascarpone sorbet, broken gel og chokolade

Serveres d. 4/3, 9/3, 14/3, 18/3, 23/3, 28/3

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,-