



November Menu

Forret: Røget andebryst med syltet æble, bede crudité, estragon emulsion og urter

Hovedret: Helstegt svinefilet med variation af kål, pommes fondant og Timian sauce

Dessert: Variation af æble med karamel og skovsyre

Serveres d. 1/11, 4/11, 8/11, 11/11, 15/11, 18/11, 22/11, 25/11, 29/11

Forret: Bagt Torsk med Dijonnaise, frisee salat, syltet rødløg, sprødt brød og dild

Hovedret: Braiseret oksespidsbryst med stegte svampe, glaseret rødbede, pommes Duchess og sauce af braiser lagen

Dessert: portvinspocheret pære med nøddecrumble, mørk chokolade og mascarpone sorbet.

Serveres d. 2/11, 6/11, 9/11, 13/11, 16/11, 20/11, 23/11, 27/11, 30/11

Forret: Varmrøget lakserillettes med friteret kapers, syltet æble, fennikel crudité og dild emulsion

Hovedret: Kylling Supremè med variation af græskar, selleri, stegte kartofler og Sauce Supremè

Dessert: Hvid chokolademousse med syltede bær, sprøde nødder, karamel, og marengsbrud

Serveres d. 3/11, 7/11, 10/11, 14/11, 17/11, 21/11, 24/11, 28/11

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**