



September Menu

Forret: Røget mørksej med ærteemulsion, friséesalat, syltede rødøløg, frisk æble og dild.

Hovedret: Langtidsstegt oksecuvette med variation af blomkål, brændt løg, smør stegte kartofler med purløg, rødvinssauce og urter.

Dessert: Variation af brombær, med mørk chokolade, karamel og sprøde nødder.

Serveres d. 1/9, 5/9, 8/9, 12/9, 15/9, 19/9, 22/9, 26/9, 29/9

Forret: Varmrøget laks, med syltede æbler, karse emulsion, radicchio og karse.

Hovedret: Timian stegt unghane med variation af græskar, smør stegte kartofler og sauce Suprême.

Dessert: Bagte blommer med cointreau, variation af chokolade,, crumble, broken gel og brændte mandler.

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

Forret: Bresaola med spæde salater, syltede rødøløg, svampe emulsion, sprødt brød og urtesalat.

Hovedret: Helstegt svinefilet med variation af kål, Skyttegårdens østershatte, Dijon sauce, pommefondant og urter.

Dessert: Æbledessert a la Vinhuset med chokoladecreme, crumble og urter.

Serveres d. 4/9, 7/9, 11/9, 14/9, 18/9, 21/9, 25/9, 28/9

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