



Juni Menu

Forret: Løg tarte tatin med gedeost og karse.

Hovedret: Kylling supreme farseret med grillet peberfrugt og parmesan, glaseret gulerod med appelsinsaft, morkelmos, kylling gestis med urter.

Dessert: Pavlova med jordbær, limesukker og mynte.

Serveres d. 1/6, 3/6, 5/6, 8/6, 10/6, 12/6, 15/6, 17/6, 19/6, 22/6, 24/6, 26/6, 29/6

Forret: Svampetoast med østershatte og Carl Johan marksvamp, parmesanost og purreløg.

Hovedret: Braiseret oksehøjreb, serveret med rødbedepuré med solbær, broccoli, nye kartofler med rygeost.

Dessert: Rabarbertærte, serveret med hvid chokolade marcipan og Vinhusets vaniljeis.

Serveres d. 2/6, 4/6, 6/6, 9/6, 11/6, 13/6, 16/6, 18/6, 20/6, 23/6, 25/6, 27/6, 30/6

2-retters menu

kr. 315,-

3-retters menu

kr. 395,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) **pr. person**

kr. 255,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) **pr. person**

kr. 195,-

HOTEL  **VINHUSET**