



November Menu

Forret: Græskarsuppe med brændt peberfrugt. Ristede kerner, grøn olie og frisk karse.

Hovedret: Spoleben med friteret grønkål, syltede ribs, glaserede rødbeder og sauce af braiser fond.

Dessert: Æbletærte med hjemmelavet vaniljeis.

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

Forret: Smørdampet torsk med skilt fløde, ristede mandler og sprød bacon.

Hovedret: Perlehøne med urtebagt kartoffel, rodfrugt chips, smørstegte blomkål, løgpuré og sauce Supreme.

Dessert: Hvid chokolade panna cotta med et strejf af appelsin.

Serveres d. 3/11, 5/11, 7/11, 10/11, 12/11, 14/11, 17/11, 19/11, 21/11, 24/11, 26/11, 28/11

2-retters menu

kr. 315,-

3-retters menu

kr. 395,-

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

kr. 275,-

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

kr. 215,-

HOTEL VINHUSET