

Menu December

Forret: Bagt Torsk med sennepscreme, crudité af glaskål, friterede kapers, syltede rødbede og brøndkarse

Hovedret: Langtidsstegt kalvetyksteg med variation af pastinak (blancheret, puré, stegt), glaserede løg, stegt grønkål, stegte kartofler og portvinssauce.

Dessert: Chokolade Panna Cotta med baileys, mørke bær, sprøde nødder og citrus urter

Serveres d. 1/12, 6/12, 10/12, 15/12

Forret: Varmrøget kulmule med svampeemulsion, crudité af gulerod, syltede rødløg, sprød salat og persilleolie.

Hovedret: Honning glaseret stegt andebryst med variation af Hokkaido græskar (puré, stegt), smørsauterede rosenkål, blancheret gulerod, lynstegt grønkål, Pommes Anna og Dijon sauce

Dessert: Havtornsorbet med mazarin muld, hvid chokoladecreme, sprøde nødder, karamel og marengsbrud med malt.

Serveres d. 2/12, 7/12, 11/12, 16/12

Forret: Lakserielette med æblepuré, syltede æbler, friteret rødløg, frissé salat, sprødt rugbrød, dildemulsion og persille.

Hovedret: Braiseret oksespidsbryst med stegte svampe, glaseret rødbede, variation af persillerod (blancheret, puré), knust kartoffel og sauce på braiser lagen monteret med timian og rødvin

Dessert: Pocheret pære med krydderier, kraftig chokolademousse, sprøde hasselnødder, pærer chips og syltede skovbær.

Serveres d. 3/12, 8/12, 13/12, 17/12

Forret: Cremet jordskokke suppe med hvidløg og timian, knasende chorizo topping, friterede jordskokke chips og urter.

Hovedret: Krydderurtestegt kyllingebryst Supreme med variation af gulerod (blancheret, puré), grillet knoldselleri, lynstegt grønkål, pommes Duchess og kraftig kyllingesky og persilleolie.

Dessert: Vinhusets æbletrifli med hvid chokoladecreme, sprød granola, makroner, skovsyre og syltede æbletern

Serveres d. 4/12, 9/12, 14/12

2 retters menu

kr. 245,-

3 retters menu

kr. 295,-

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

kr. 225,-

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

kr. 175,-