

À la carte

Forreter

<i>Fjordskinke med huset emulsioner, sylt, friske urter og sprøde salater.</i>	<i>Kr. 145,-</i>
<i>Røget kammuslinger med variation asparges, sylt og krydderurtesalat.</i>	<i>Kr. 145,-</i>
<i>Svampesuppe med stegte østershatte, butterdejs kiks, grøn olie og hakket urter (vegetar)</i>	<i>Kr. 135,-</i>
<i>Dagens Forret</i>	<i>Kr. 95,-</i>

Hovedretter

<i>250,- gr Ribeye Steak med Pommes frites, sæsonens grønt og ægte hjemmelavet bearnaise.</i>	<i>Kr. 299,-</i>
<i>Smør pocheret torsk, med sæsonens garniture, beurre Blanc og urtesalat.</i>	<i>kr. 245,-</i>
<i>Vinhusets kyllingesalat, sprøde croutoner, parmesan flager, urter og hjemmelavede emulsioner og sprøde salater.</i>	<i>Kr. 199,-</i>
<i>Stegt keiserhat og braiseret selleri med bønnepurée, dagens kartoffel Syltede bøgehatte, sprød kapers og indkogt grøntsagsfond (vegetar)</i>	<i>Kr. 235,-</i>
<i>Dagens Hovedret</i>	<i>kr. 195,-</i>
<i>Frisk "Side Salad"</i>	<i>kr. 55,-</i>

Desserten

<i>Chokolade brownie med vanilje parfait, syltede bær, sprøde nødder og skovsyre.</i>	<i>Kr. 135,-</i>
<i>Variation af Vinhusets hjemmelavet is og chokolade.</i>	<i>Kr. 135,-</i>
<i>3 slags Arla unika oste med hjemmelavet knækbrød, kompot, syltede nødder og urter.</i>	<i>Kr. 175,-</i>
<i>Dagens dessert</i>	<i>Kr. 95,-</i>

À la carte

Starters

<i>Aged dried ham with emulsion of the house, fresh herbs and crispy letters</i>	<i>DKK 145,-</i>
<i>Smoked scallops with variety of asparagus and herb salad</i>	<i>DKK 145,-</i>
<i>Mushroom soup with fried oyster hats, puff pastry biscuits, green oil and chopped herbs (Vegetarian)</i>	<i>DKK 135,-</i>
<i>Starter of the day</i>	<i>DKK 95,-</i>

Main course

<i>250,- gr. Ribeye steak with fries, vegetable of the season and homemade bearnaise sauce</i>	<i>DKK 299,-</i>
<i>Butter poached cod, with seasonal garnish, beurre Blanc and herbal salad</i>	<i>DKK 245,-</i>
<i>Vinhusets Cesar salat with chicken, crispy croutons, parmesan flakes, herbs, homemade emulsion and crispy salad</i>	<i>DKK 199,-</i>
<i>Roasted capercaillie and braised celery with bean puree, potato of the day Pickled beech hats, crispy capers and reduced vegetable stock (vegetarian)</i>	<i>DKK 235,-</i>
<i>Main course of the day</i>	<i>DKK 195,-</i>
<i>Fresh Side Salad</i>	<i>DKK 55,-</i>

Desserts

<i>Chocolate brownie with vanilla parfait, pickled berries and crispy nuts</i>	<i>DKK 135,-</i>
<i>Hotel Vinhusets variation of homemade ice cream and chocolate</i>	<i>DKK 135,-</i>
<i>3 kind of Arla Unika cheese with homemade crispbread, compote, Pickled nuts and herbs</i>	<i>DKK 175,-</i>
<i>Dessert of the day</i>	<i>DKK 95,-</i>

À la carte

Børneretter

Dag og aften

Børn under 12 år

<i>Byg selv burger med fritter</i> <i>(Brioche bolle, bøf, agurk, tomat, ketchup)</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Paneret fiskefilet med fritter, remoulade, citron.</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Kyllingenuggets med fritter, ketchup og salat mayonnaise.</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Børnedessert- vaniljeparfait med sprød chokolade</i>	<i>kr. 95,-</i>

Kids menu

Day and evening

Children under 12 years

<i>"Build you own burger"</i> <i>(Bun, beef, cucumber, tomato, ketchup)</i>	<i>DKK 95,-</i>
<i>Breaded fish filet with fries, remoulade and lemon</i>	<i>DKK 95,-</i>
<i>Chicken nuggets with fries, ketchup and mayonnaise</i>	<i>DKK 95,-</i>
<i>Children dessert- vanilla Parfait with crispy chocolate</i>	<i>DKK 95,-</i>