

# Oktober Menu

Forret: Røget lokal skinke, med syltede beeder, radicchio, persille emulsion og urter.

Hovedret: Braiseret kalvebryst med brændt løg, variation af selleri, kartoffelpuré og sauce på braiserelagen.

Dessert: Hindbær pannacotta, med skovbær sorbet, crumble og chokolade.

**Serveres d. 1/10, 6/10, 11/10, 15/10, 20/10, 25/10, 29/10**

Forret: Varmrøget laks, med brombær, dild emulsion, syltede rødløg, og urter.

Hovedretti: Citrus stegt kalkun cuvette med stegte svampe, persillerod (puré og stegt), stegte kartofler, og timian sky.

Dessert: Chokolade brownie med vanilje iscreme, broken gel, brændt hvid chokolade og urter.

**Serveres d. 3/10, 7/10, 12/10, 17/10, 21/10, 26/10, 31/10**

Forret: Tomat suppe, med sprødstegt skinke, basilikum olie, sprødt brød, creme fraiche og urter.

Hovedret: langtids stegt okse, med selleri, gulerod, stegt kejserhat, timian stegte kartofler, og rødvinssauce.

Dessert: Tiramisu a la vinhuset.

**Serveres d. 4/10, 8/10, 13/10, 18/10, 22/10, 27/10**

Forret: Bagt torsk m. syltet rosenkål, Dijonnaise, fennikel crudité, og kapers.

Hovedret: Kotelet af gris på ben, variation af gulerod og svampe, Dijon sauce og pommes fondant.

Dessert: Mazarin kage med variation af pære og mørk chokolade.

**Serveres d. 5/10, 10/10, 14/10, 19/10, 24/10, 28/10**

2 retters menu kr. 275,-  
3 retters menu kr. 345,-

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,-