

# September Menu

Forret: Røget makrel med tomat emulsion, frisésalat, syltede rødløg, frisk æble og karse.

Hovedret: Langtidsstegt kalve yderlår med variation af blomkål, brændt løg, smør stegte kartofler med purløg og rødvinssauce.

Dessert: Variation af røde bær, med mørk chokolade, karamel og sprøde nødder.

Serveres d. 1/9, 6/9, 10/9, 15/9, 20/9, 24/9, 29/9

Forret: Rippet laks, med syltede æbler, karse emulsion, radicchio, karse.

Hovedret: Timian stegt unghane med bagt, puré og syltet græskar, smør stegte kartofler og sauce suprémé.

Dessert: Bagte blommer, med cointreau, mørk chokolade, æble puré og brændte mandler.

Serveres d. 2/9, 7/9, 12/9, 16/9, 21/9, 26/9, 30/9

Forret: Bresaola med spæde salater, syltede asparges, svampe emulsion og sprødt brød.

Hovedret: Helstegt svinefilet med blomkål (puré og stegt), græskar, kejserhat, Dijonsauce og pommes Anna.

Dessert: Vinhusets æblekage: æble puré, chokoladecreme, crumble, broken gel og urter.

Serveres d. 3/9, 8/9, 13/9, 17/9, 22/9, 27/9

Forret: koldrøget laks med dild emulsion, kapers, friske bær syltede rødløg og fennikel.

Hovedret: langtidsstegt okse cuvette med rødvinssauce, variation af gulerod og svampe.

Hertil grov pommes duchess.

Dessert: chokolade brownie med mascarpone sorbet og variation af bær.

Serveres d. 5/9, 9/9, 14/9, 19/9, 23/9, 28/9

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,-