



Vinhuskælderens

November ”*Smag af årstidens poesi*” inkl. vinmenu
kr. 695,- pr. person

Appetizer

Chef's choice

Forret

En sagte damp rejser sig fra havets gave-

Rødspætte nænsomt dampet og rejer, favnet af en silkeblød emulsion på dijonsennep og dild.
Små solmodne tomater danser på tungen, mens grillet citron løfter retten med sin varme syrlighed.

Hovedret

Skovens skygger og efterårets guld i ét møde på tallerkenen-

Andebryst, rosastegt og saftig, med en intens tyttebærcoulis som skovens søde ekko.
Dertil syltet rødkål, rubinrød og indbydende, kandiserede kartofler med karamelliseret charme -
og en dyb appelsinsauce, der binder skoven og solen sammen i ét varmt favntag.

Dessert

Et kærligt nik til barndommens køkken - genopdaget med ynde.

Vinhusets hyldest til gammeldags æblekage serveres i poetiske ”lag” af fløjlsblød æblekompot, sprød makron og letpisket flødeskum som morgendis.

En dessert, der hviker minder og kærtegn på samme tid.

Kaffe med sødt og avec

Serveres torsdag, fredag og lørdag

Husk bordbestilling er påkrævet: 55 72 08 07

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN