



Februar Menu

Forret: Rimede laks, med rygecreme og radiser i Jern urt gelé

Hovedret: Braiseret svinekæber, med selleriskum morkler i bagt kartoffelpuré, med grønkål chips og aske

Dessert: Clafoutis, en fransk kirsbærkage, med hjemmelavede vaniljeis på Madagaskar vanilje og 50 % fløde

Serveres d. 2/2, 4/2, 6/2, 9/2, 11/2, 13/2, 16/2, 18/2, 20/2, 23/2, 25/2, 27/2

Forret: Tatar af økologisk okseinderlår fra limousine kvæg, kapers, cornichoner, æggeblomme, trøffel mayo på hvide vintertrøfler, sort panko tuiles, gul og orange tagetes.

Hovedret: Økologiske lammeskank, der er rødvinbraiseret med sæsonens urter, hertil bliver den glaseret med granulata selleri puré, karamelliseret bananskalotteløg, råstegte kartofler med grønkål og gulerod.

Dessert: Klassisk Blomme i Madeira, serveret som trifli med tre versioner af blommer

Serveres d. 3/2, 5/2, 7/2, 10/2, 12/2, 14/2, 17/2, 19/2, 21/2, 24/2, 26/2, 28/2

2 retters menu

kr. 315,-

3 retters menu

kr. 395,-

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

kr. 255,-

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

kr. 195,-

HOTEL VINHUSET