



September Menu

Forret: Fransk løgsuppe, pocheret æg, brød med Comte.

Hovedret: Cordon Bleu, med tranebær, østershatte, kartoffelmos med morkel og svampesauce.

Dessert: Gammeldags æblekage

Serveres d. 2/9, 4/9, 7/9, 9/9, 11/9, 14/9, 16/9, 18/9, 21/9, 23/9, 25/9, 28/9, 30/9.

Forret: Grillet tun, sesam wasabi, frisésalat, avocado.

Hovedret: Helstegt dorade, nye kartofler, spinat, semidried tomater og Beurre blanc sauce.

Dessert: Kærnemælks is, kammerjunker crumble, syltede skovbær.

Serveres d. 1/9, 3/9, 5/9, 8/9, 10/9, 12/9, 15/9, 17/9, 19/9, 22/9, 24/9, 26/9, 29/9

2-retters menu

kr. 315,-

3-retters menu

kr. 395,-

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

kr. 275,-

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

kr. 215,-

HOTEL VINHUSET