



April Menu

Forret: Varmrøget laks med estragon emulsion, syltet havtorn, fennikel crudité og urter.

Hovedret: Lammeculotte med variation af pastinak, stegte østershatte fra skyttegården, pommes rissollées og rødvinsauce.

Dessert: Vinhusets rabarber dessert.

Serveres d. 1/4, 4/4, 8/4, 11/4, 15/4, 18/4, 22/4, 25/4, 29/4

Forret: Bagt kulmule med variation af karse, syltede cherrytomater.

Hovedret: Stegt unghane med variation af gulerod, lynstegt spinat, pommes Duchess og dijonsauce.

Dessert: Mazarinkage med sorbet, bær, crumble og skovsyre.

Serveres d. 2/4, 5/4, 9/4, 12/4, 16/4, 19/4, 23/4, 26/4, 30/4

Forret: Vinhusets oksecarpaccio.

Hovedret: Kalvecuvette med variation af jordskok, bagte tomater, pommes fondant og pebersauce.

Dessert: Chokolademousse med nøddecrumble, syltede æbler, karamel og skovsyre.

Serveres d. 3/4, 6/4, 10/4, 13/4, 17/4, 20/4, 24/4, 27/4

2 retters menu

kr. 295,-

3 retters menu

kr. 365,-

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

kr. 235,-

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

kr. 185,-

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN