



Marts Menu

Forret: Miso marineret laks med ramsløg emulsion, syltet chili og syre.

Hovedret: Farseret unghanebryst med variation af persillerod, bagte rødløg, pommes Rösti og estragon sauce

Dessert: Gateau Marcel med sorbet, crumble, bær og mynte.

Serveres d. 1/3, 5/3, 8/3, 12/3, 15/3, 19/3, 22/3, 26/3, 29/3

Forret: Rimmet torsk med variation af dild, syltet rødløg, frisée salat og urter.

Hovedret: Kalvelårtunge med variation af gulerod, jordskok, stegte kartofler og trøffelsauce.

Dessert: Fragilité roulade med sorbet, nøddecrumble, bærkompot og syre.

Serveres d. 2/3, 6/3, 9/3, 13/3, 16/3, 20/3, 23/3, 27/3, 30/3

Forret: Muslingesuppe med muslinger, ramsløgsolie, sprødt brød og urter.

Hovedret: Stegt nakkekam med variation af kål, stegte økologiske østershatte fra skyttegården, mos med ramsløg og timiansauce.

Dessert: Vinhusets æbledessert.

Serveres d. 4/3, 7/3, 11/3, 14/3, 18/3, 21/3, 25/3, 28/3, 31/3*

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,-

*31/3 påskesøndag er der åbent i restauranten fra kl. 17.00-22.00 (køkkenet kl. 17.00-20.30)

RESTAURANT VINHUSKÆLDEREN