



Februar Menu

Forret: Bagt torsk med syltet rødbede, bacon crumble, dijonnaise, grøn olie og urter.

Hovedret: Oksecuvette med variation af persillerod, bøgehatte, spidskål, pommes fondant og rødvinsauce.

Dessert: Chokolademousse trilogi med nøddecrumble, marineret bær og skovsyre.

Serveres d. 1/2, 5/2, 8/2, 12/2, 15/2, 19/2, 22/2, 26/2

Forret: Jordskoksuppe med grøn olie, jordkokchips og urter.

Hovedret: Kalkuncuvette med variation af gulerod, porre, bagte beder, timian stegte kartofler og timiansauce.

Dessert: Krydderkage med pocheret æble, crumble, sorbet og meregns.

Serveres d. 3/2, 6/2, 10/2, 13/2, 17/2, 20/2, 24/2, 27/2

Forret: Røget andebryst med estragon emulsion, syltet æble, grønkål og urter.

Hovedret: Svinefilet royal med variation af kål, selleri, bagte rødløg, pommes Duchess og portvinsauce.

Dessert: Parfait med bærkompot, karamel, tuiles og skovsyre.

Serveres d. 4/2, 7/2, 11/2, 14/2, 18/2, 21/2, 25/2, 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,-

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN