



Januar Menu

Forret: Tomatsuppe med cremefraiche, sprød skinke, grøn olie og urter.

Hovedret: Kylling roulade med variation af kål, bagte tomater, syltede løg pommes Rösti og dijonsauce.

Dessert: Pistacie yoghurt parfait, crumblé og skovsyre.

Serveres d. 6/1, 9/1, 13/1, 16/1, 20/1, 23/1, 27/1, 30/1

Forret: Vinhusets Vitello tonnato. (uden tun)

Hovedret: Braiseret svinebryst med variation af pastinak, gulerod, grønkål, pommes Duchess og sauce af braiser lagen.

Dessert: Æblemazarin med karamel, crumble, æblesorbet og skovsyre.

Serveres d. 7/1, 10/1, 14/1, 17/1, 21/1, 24/1, 28/1, 31/1

Forret: Bagt sej med karse emulsion, syltede fennikel, lime og urter.

Hovedret: Kalvecuvette med variation af gulerod, jordskok, rosenkål, stegte kartofler og rødvinssauce.

Dessert: Brownie med variation af hindbær.

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

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