



August Menu

Forret: Røget makrel med syltede tomater, springløgs emulsion, frisé og urter.

Hovedret: Svinemørbrad med variation af kål, porre, syltede æble, urtebagt kartoffel og pimentsauce.

Dessert: Ananas sorbet med vaniljecreme, braiseret ananas og ananaschips.

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

Forret: Laksetatar med mango, avokado, chili, springløg og sesam soyadressing.

Hovedret: Oksetyndsteg med variation af gulerødder, bønner, pak choi, pommes fondant og rødvinssauce.

Dessert: Jordbær og blåbær med blåbærsorbet, hvidchokoladecreme og brændt hvidchokolade.

Serveres d. 2/8, 6/8, 9/8, 13/8, 16/8, 20/8, 23/8, 27/8, 30/8

Forret: Tomat Gaspacho med, rødløg, peberfrugt, agurk, creme fraiche og urter.

Hovedret: Kalkun cuvette med variation af jordskok, majs, tomat, pommes duchesse og estragonsauce.

Dessert: Cointreau bagte blomster med crumble, sorbet og blomster.

Serveres d. 4/8, 7/8, 11/8, 14/8, 18/8, 21/8, 25/8, 28/8

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