



juli Menu

Forret: Parmaskinke med basilikums emulsion, melon, salater, sprødt brød og urter.

Hovedret: Svinenakkekam med variation af blomkål, bønner, majs, stegte kartofler og portvinsauce.

Dessert: Vinhusets jordbær dessert.

Serveres d. 1/7, 4/7, 8/7, 11/7, 15/7, 18/7, 22/7, 25/7, 29/7

Forret: Rimet laks med dild emulsion, syltede rødløg, fennikel crudité og urter.

Hovedret: 100gr. oksemørbrad* med variation af gulerødder, springløg, portobello svamp, triple stegt kartofler og pebersauce.

Dessert: Brownie med marineret kirsebær, kirsebær sorbet, crumble, mynte.

Serveres d. 2/7, 5/7, 9/7, 12/7, 16/7, 19/7, 23/7, 26/7, 30/7

***NB:** tilkøb af ekstra oksemørbrad kr. 79,- pr. 100gr

Forret: Asparges gazpacho med asparges crudité, grøn olie og citroncreme.

Hovedret: Basilikums stegt unghane med variation af ærter, blomkål, tomater, pommes Anna og hvidvins sauce.

Dessert: Skovbær parfait med crumble, chokolade og mynte.

Serveres d. 3/7, 7/7, 10/7, 14/7, 17/7, 21/7, 24/7, 28/7, 31/7

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