



Juni Menu

Forret: Kold ærtesuppe med olie, sprødt og urter.

Hovedret: Unghane med variation af gulerod, forårsløg, tomater, nye kartofler og hvidvin sauce.

Dessert: Variation af citrus med crumble.

Serveres d. 2/6, 5/6, 9/6, 12/6, 16/6, 19/6, 23/6, 26/6, 30/6

Forret: Kartofler med Dijonnaise, sprødt brød, syltede rødløg og urter.

Hovedret: Svineskafte kotelet med variation kål, sukkerærter, radiser, cremet kartoffelmos og barbecue sauce

Dessert: Variation af solbær med crumble og chokolade.

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

Forret: Rimet ørred med kørvel emulsion, syltede havtorn, fennikel crudite og urter.

Hovedret: Oksecuvette med variation af ærter, syltede rødløg, gulerod, pommes Anna og sky sauce.

Dessert: Chokolade mousse med kaffekaramel, passionsfrugt gele og havre crumble.

Serveres d. 4/6, 7/6, 11/6, 14/6, 18/6, 21/6, 25/6, 28/6

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