



Maj Menu

Forret: Asparges med hollandaise, sprød skinke, grøn olie og urter.

Hovedret: Kalkuncuvette med variation af svampe, lynstegt spinat, tomater, pommes Duchess og estragonsauce.

Dessert: Lun rabarberkage med pisket fløde og cremefraiche.

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

Forret: Dampet rødspættefilet med dild emulsion, syltede asparges, crudite af radise og urter.

Hovedret: Porchetta med variation af gulerod, syltet løg, majroe, stegte kartofler og rosmarinsauce.

Dessert: Vinhusets æbledessert.

Serveres d. 2/5, 6/5, 9/5, 13/5, 16/5, 20/5, 23/5, 27/5, 30/5

Forret: Varmrøget ørred med karse emulsion, syltede radiser, sprødt brød og urter.

Hovedret: Kalvelårtunge med variation af løg, svampe, gulerod, pommes Anna og rødvinssauce.

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

Serveres d. 3/5, 7/5, 10/5, 14/5, 17/5, 21/5, 24/5, 28/5, 31/5

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