



## Mart's Menu

Forret: Bagt kulmule med variation af chorizo, sprødt brød og urter.

Hovedret: Oksetyndsteg med variation af gulerod, porre, grønkål, stegte kartofler og pebersauce.

Dessert: Pære medaljon med flormelis og skovsyre.

Serveres d. 1/3, 5/3, 8/3, 12/3, 15/3, 19/3, 22/3, 26/3, 29/3

Forret: Kartoffel og porre terrin med porre olie, sprød bacon og urter.

Hovedret: Stegt unghane med variation af persillerod, jordskok, rødløg, timian kartofler og citrussauce.

Dessert: Pocheret æble med crumble, karamel og mascarpone sorbet.

Serveres d. 3/3, 6/3, 10/3, 13/3, 17/3, 20/3, 24/3, 27/3, 31/3

Forret: Arancini (friteret rissottokugler med svampe, trøffelolie og parmesan.) serveret med svampepuré og parmesan.

Hovedret: Braiseret svinekæber med variation af kål, selleri, tomat, pommes carreés og sauce af braiser lagen.

Dessert: Panna cotta med bærkompot, brændt hvid chokolade og skovsyre.

Serveres d. 4/3, 7/3, 11/3, 14/3, 18/3, 21/3, 25/3, 28/3

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