



September Menu

Forret: Kartoffelsuppe med bacon, grøn olie og urter.

Hovedret: Farseret unghane med variation af persillerod, majs, broccoli, pommes knödel og timian sauce

Dessert: Tiramisu med sæsonens bær.

Serveres d. 1/9, 4/9, 8/9, 11/9, 15/9, 18/9, 22/9, 25/9, 29/9

Forret: Vinhusets Capresesalat med sprød pancetta, basilikum og basilikums olie.

Hovedret: Sprød svinebryst med variation af artiskok, rødbeder, spinat, triple stegt bagekartoffel og hvidløgssauce.

Dessert: Pocheret pære med crumble, sorbet og chokolade.

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

Forret: Dampet torsk med citron gel, persille emulsion, bacon crumble, syltede bladselleri og urter.

Hovedret: Kalvelårtunge med variation af selleri, asparges broccoli, tomat, knuste kartofler og whisky sauce.

Dessert: Passionsfrugt mousse med crumble, brændt hvid chokolade og passionsfrugt gel.

Serveres d. 3/9, 6/9, 10/9, 13/9, 17/9, 20/9, 24/9, 27/9

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