



Oktober Menu

Forret: Cremet jordskokkesuppe med chips, grøn olie og urter.

Hovedret: Confiteret andelår med variation af græskar, rødbede, grønkål, triple tilberedt kartofler og andesky.

Dessert: Vinhusets æble dessert.

Serveres d. 1/10, 3/10, 6/10, 8/10, 10/10, 13/10, 15/10, 17/10, 20/10, 22/10, 24/10, 27/10, 29/10, 31/10

Forret: Dampet rødspætte med timian/citron emulsion, syltede græskar, pastinak frit og urter.

Hovedret: Kalvecuvette med variation af pastinak, rosenkål, syltet rødløg, stegte kartofler med urter og pebersauce.

Dessert: Citron mazarinkage med crumble, sorbet, coulis og marineret bær.

Serveres d. 2/10, 4/10, 7/10, 9/10, 11/10, 14/10, 16/10, 18/10, 21/10, 23/10, 25/10, 28/10, 30/10

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,-