

Juli Menu

Forret: Rimmet torsk med syltet agurk, dijonnaise, kapers og sprød feldsalat.

Hovedret: Svinekotelet på ben med danske nye løg, kål (stegt, blancheret, puré) hertil ramsløgs sauce og stegte kartofler.

Dessert: Vanilje panacotta, med solbær sorbet, hvid chokolade, sprød karamel og urter.

Serveres d. 1/7, 5/7, 9/7, 13/7, 17/7, 21/7, 25/7, 29/7

Forret: Rejer, med tomat emulsion, sprøde salater, syltet asparges, radise crudité og dild

Hovedret: Langtidsstegt oksecuvette med stegt majs, porre og skalotteløg, pommefondant, og portvins sauce.

Dessert: Rød grød med fløde a la vinhuset (broken gel, mazarin muld, chokoladecreme, friske bær)

Serveres d. 2/7, 6/7, 10/7, 14/7, 18/7, 22/7, 26/7, 30/7

Forret: Kold røget laks, med dild emulsion, citron, asparges og spinat.

Hovedret: Basilikum stegt kylling, med pommefondant, variation af blomkål (puré, stegt, og crudité), gulerod og hønsesky monteret med brunet smør.

Dessert: Pocheret pære, med mascapone sorbet, mørk chokolade, sprøde nødder.

Serveres d. 3/7, 7/7, 11/7, 15/7, 19/7, 23/7, 27/7, 31/7

Forret: Røget skinke, med sauce vert, fennikel, friske ærter og sprødt brød.

Hovedret: Kalvetyksteg med kål (stegt, pure, blancheret), svampe, pommefondant, rødvinssauce.

Dessert: Orange chokolade brownie, med variation af kirsebær (syltet, broken gel, coulis) brændt hvid chokolade.

Serveres d. 4/7, 8/7, 12/7, 16/7, 20/7, 24/7, 28/7

2 retters menu kr. 275,-

3 retters menu kr. 345,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) pr. person kr. 225,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) pr. person kr. 175,-