



Vinhuskælderens

Juli ”- en smag af sommer” inkl. vinmenu

Sommeren bæres ikke kun af lyset, men også af duftene fra skoven, havets salte brise og marker, der står i fuldt flor. Denne menu er en rejse gennem den nordiske sæson – fra det rå og jordnære til det lette og elegante. Hver servering fortæller en historie om naturens rytme, hvor enkle råvarer får lov til at tale med deres egen stemme.

kr. 695,- pr. person

Appetizer

Bagt marv med friske urter og sprød citron-/timianrasp. En fyldig åbning, hvor smørblød rigdom løftes af duften fra sommerens krydderurter og et strejf af citrus.

Forret

Gyldne brisler møder sødmen fra modne æbler, den let røgede dybde fra rygeost og en varm kryddring af chili og kanel. En ret, hvor det fine og det rustikke går hånd i hånd.

Mellemret

Sprøde chips af persillerod med cremet dildmayonnaise, salt ørredrogn og blomster fra sommerengen. Et lille øjeblik, der smager af hav, jord og blomstrende grøftekanter.

Hovedret

Skovens fineste gave - Sommerbuk serveret med gyldne kantareller, silkeblød rødbedepuré, en syrlig gastrik, tranebær og friske urter. En tallerken, hvor skovbund, sensommer og vild natur mødes i harmonisk balance.

Dessert

Intens hjemmelavet chokoladeis med blød peanutkaramel og sprød tuile. En rolig afslutning, hvor mørk chokolade og karamellens varme bliver hængende som dagens sidste solstråler.

Kaffe med sødt og avec

Serveres torsdag, fredag og lørdag

Husk bordbestilling er påkrævet: 55 72 08 07

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN