

Menu Oktober

Forret: Cremet græskar suppe med syltede svampe, urteolie, sprødt brød, stegt skagensskinke og persille.

Hovedret: Stegt oksefilet med bagte gulerødder, syltede græskar, brændt løg, gulerods chips, stegte kartofler og portvins sauce.

Dessert: Pocheret pære med brændte valnødder, sprød pære, brownie og hvidchokolade creme.

Serveres d. 1/10, 5/10, 10/10, 15/10, 19/10, 24/10, 29/10

Forret: Kulmule terrine med syltede havtorn, æble, svampe emulsion, blomkåls crudité og dild.

Hovedret: Braiseret kalvebryst med variation af persillerod, (bagt, blancheret, puré), sauce af braiserelagen, kartoffel puré og persille

Dessert: Variation af æble (mazarin m. æble, bagt æble, æble sorbet, puré og sprøde nødder).

Serveres d. 2/10/, 7/10, 11/10, 16/10, 21/10, 25/10, 30/10

Forret: Bagt mørksej med rygeost creme, syltede svampe, agurk og timian.

Hovedret: Stegt lamme cuvette med pommes fondant, bagt æble, grillet løg, stegte svampe, græskar puré, grønkål og valnødder hertil calvados sauce.

Dessert: "Skovbunden" (browniemuld, syltede bær, marscapone sorbet, bagt blomme).

Serveres d. 3/10, 8/10, 12/10, 17/10, 22/10, 26/10, 31/10

Forret: Røget andebryst med peberrods emulsion, syltede æbler, grønkål, broccoli crudité og persille.

Hovedret: Braiseret grisebryst med stegte rodfrugter, (persillerod, pastinak, selleri, gulerod), variation af jordskokker (bagte og puré) lynstegte bøgehatte, syltede tomater og rødvinssauce

Dessert: Vinhusets æblekage (syltet æble, æble puré, mazarin muld, æble chips, hvid chokoladecreme, brændte mandler).

Serveres d. 4/10, 9/10, 14/10, 18/10, 23/10, 28/10

2 retters menu kr. 225,-

3 retters menu kr. 275,-

Forret, hovedret eller dessert kan udskiftes med ret fra a la carte kortet mod tillæg

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og 1 kande vand) pr. person kr. 225,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og 1 kande vand) pr. person kr. 175,-