

VINOTEKETS DE 4 ÅRSTIDER MENU

NOVEMBER

Aften 18.00 - 21.00

MANDAG

Dampet torsk m/ rødbedecreme

glaskål & estragon
jordskokkechips

Stegt perlehøne

med svampe, gulerodspuré
rodfrugter

Brombærmousse

med marinerede brombær & nougatparfait

ONSDAG

Rilette af andelår

med frisk salat, blodappelsin &
rugbrødscrumble

Portermarineret gris

med selleri, skalotteløg
kålrabipuré

Blommeparfait

med krokant & bærcoulis

TIRSDAG

Røget svinemørbrad

med sennepscreme, marineret
salat & kørvel

Kalvecoulotte

med persillerod, rosmarin
hertil kartoffelmos

Bagt pære

med marcipan & karamel

TORS DAG

Dyrekølle

med moderniseret waldorf
sprød grønkål

Rosastegt kalv

med græskar, østershatte
langtidsbagte beder

Mørk chokolademousse

med ristede valnødder samt havtorns sylt

HOVEDRET | 210 DKK | Tilvalg pr. ret | 70 DKK

VINOTEKETS DE 4 ÅRSTIDER MENU

NOVEMBER

Aften 18.00 - 21.00

FREDAG

Marinerede rejer
med citronperler, purløg
creme fraiche

Skindstegt andebryst
med sauce orange
rodfrugter & smørstegt kartofler

Blommekompot
Med Baileys parfait

SØNDAG

Bagt hellefisk
med sauce nage
urtesalat & concassé

Kalvefilet
Med grov sennep, persillerod
syltede skaller af rødløg

Hvid Chokoladecake
med appelsinsorbet & knas

LØRDAG

Laks tilberedt ved lav varme
med peberrodscreme,
glaskål crudité & brøndkarse

Oksefilet
med skorzonerrod
pocheret porre & estragonsauce

Kirsebær
Syltede skovbær & chokoladecrumble

MELLEMRITTER

Rose cava
og kolde kirsebær

Lun fourme d'ambert
med akaciehonning og spæd-grønt

HOVEDRET | 210 DKK | Tilvalg pr. ret | 70 DKK