

FROKOST

Smørrebrød

Klassisk roastbeef

*Roastbeef og hjemmerørt remoulade. Hjemmesyltet agurkesalat.
Hjemmelavede ristede løg, høvlet peberrod og grønne urter.
På friskbagt gourmetrugbrød med ølurt.*

Kartoffelmad

*Dampede lokale kartofler, hertil basilikumsmayo garneret med hjemmelavet ristede løg og syltede rødløg pyntet med frisk basilikum.
På friskbagt gourmetrugbrød med ølurt.*

Cremet høns & Svampe

*Plukket hønsekød og stegte bøgehatte, vendt i syrnet fløde med trøffel og citron.
Toppet med syltede rødløg, sprødt skind og urter.
På friskbagt gourmetrugbrød med ølurt.*

Æggemad

*Saftig rejesalat hertil pocheret æg toppet med tomat chips
På friskbagt gourmetrugbrød med ølurt.*

Rejemad

*Håndpillet rejer på køkkenets smørristet lyst brød dertil hjemmelavet mayonnaise,
friske tomater og karse*

Ostemad

*Tykke skiver Gammel Knas på køkkenets smørristet lyst brød hertil skovbær- og
rabarberkompot pyntet med radise crudité.*

*1 stykke 90,- 2 stykker 170,- 3 stykker 220,-
Dele planke med 6 valgfrie stykker 400,-*

FROKOST & AFTEN

Forretter

Bruschetta

Køkkenets smørristet brød med lufttørret skinke og frisk tomatsalsa og basilikum

- 145,-

Oksecarpaccio

*Tyndskåret oksemørbrød dækket med rucola, ristet pinje kerner, syltede svampe og parmesan flager, hertil balsamicoreduktion.
Serveres med lunt brød og Karl Johan smør.*

- 185,-

Tuntartar

Tuntartar vendt med soya og sesam, lagt på en bund af syrlig avokado anrettes med revet æggeblomme og nori chips. Serveres med lunt Vestermøllebrød og citrus smør.

- 175,-



FROKOST & AFTEN

Hovedretter

Cæsarsalat

Cæsarsalat med saftig kylling på hjertesalat og sprød brødcrouton

-175,-

Vestermølle Stjernesnud

Sprød rødspættefilet paneret i panko, serveret på køkkenets smørristet brød. Koldrøget laks fra Nordsøen, håndpillede rejer. Hjemmelavet mayonnaise, syltede skorzonnerod, Klassisk Rose´ dressing, stenbiderrogn og fine urter.

-235,-

Fish and chips

Fish and chips med tartar sauce, citron og frisk dild

- 195,-

Ribeye

Steak af 250g velmarmoreret ribeye. Sprøde fritter, luftig sauce bearnaise og marinerede salat. Serveres mediumstegt, hvis andet ikke oplyses.

-295,-

Den Grønne

Variation af svampe i vegansk sauce, knust kartoffel med trøffel og stegt årstidsgrønt

-185,-

Tilkøb: Hvidvins dampet kulmule -55,-

AFTEN

(kan mod forudbestilling serveres til frokost)

FREDAG & LØRDAG

sæsonmenu



Velkomst bobler
- 85,-

Forret

Tun – Avokado – Æggeblomme

Hovedret

Oksefilet – Sommerkål – Gochujang

Dessert

Jordbær – Vanilje – Hvid Chokolade



3 retter 495,- 3 glas vinmenu 275,-
Kaffe med hjemmelavet sødt 85,-

Dessert og Sød

Ostebræt

3 forskellige velvalgte oste. Serveres med køkkenets smørristet brød og kompot.

-120,-

Saftig blondie med variation af citrus

Saftig blondie glaseret med mørk chokolade. Cremet fyld af lemoncurd. Hertil sprøde kys og citrussorbet.

- 85,-

Klassisk Gateau Marcel (Glutenfri)

Cremet chokoladekage i to lag. Hertil sæsonens råsyltede bær og skovbærsorbet.

- 85,-

Hjemmelavet chokolade

Hjemmelavet chokolade og sødt.

- 75,-

Godt til små

Frit valg 110,-

Fiskefilet

Sprød rødspættefilet i pankø. Serveres med grøntstave og fritter, ketchup og remoulade

Bolognese

Spaghetti med hjemmelavet kødsovs.

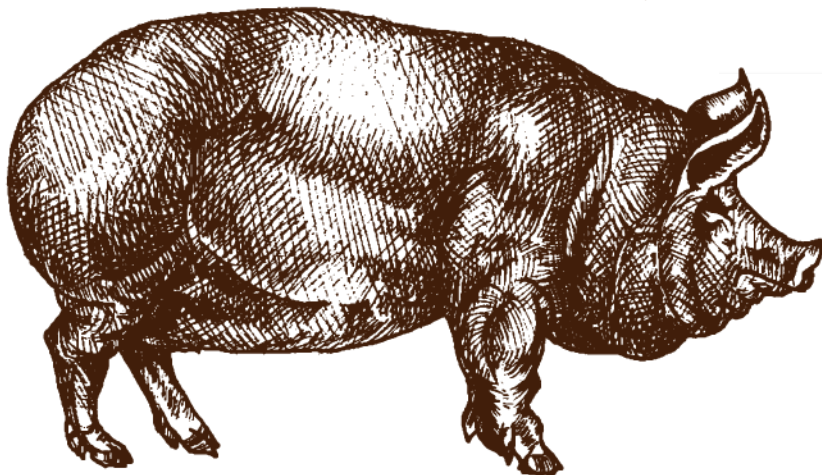
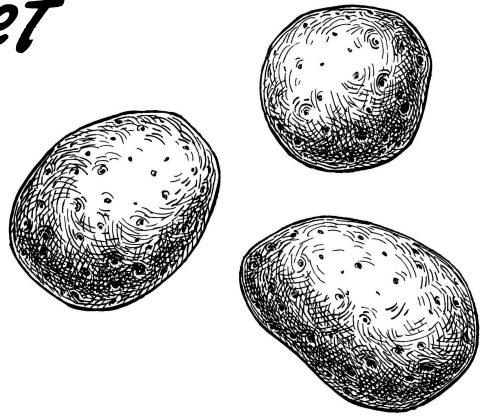
"Nuggets" a la Vestermølle

Saftig kyllingebryst i sprød majsplanade. Serveres med grøntstave fritter, ketchup og remoulade

Danmarks nationalret

Onsdag aften

*Tørstegt flæsk og paneret flæsk ad libitum
serveret med hvide kartofler og persillesauce*

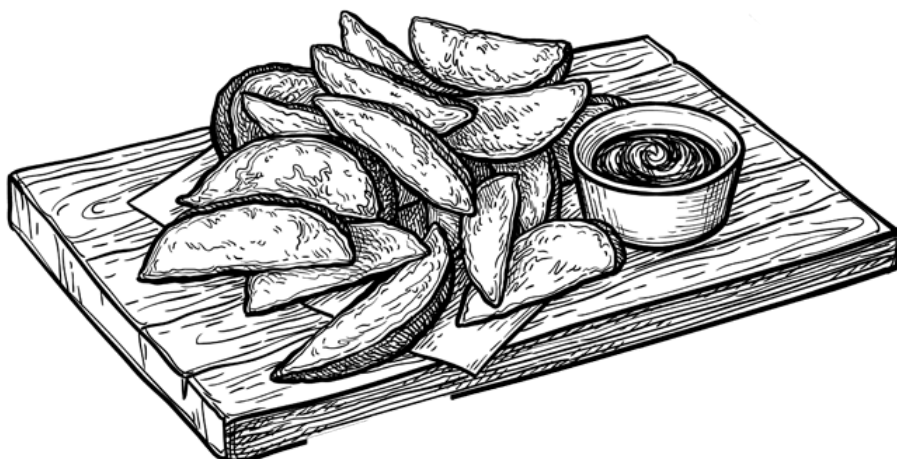


-195,-

Roast ad libitum

Torsdag aften

*Lækker kalveculotte med hjemmelavet sauce bearnaise.
Hertil 2 slags kartofler og sprød salat*



-225,-

DRIKKEVARER

Kolde Drikke

Sodavand 25 Cl -42,-

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Squash,
Danskvand, Danskvand Citrus

Mosters Økologisk Saft 25 Cl -48,-

Hindbærsaft, Hyldeblomst, Rabarber

Hjemmelavet Limonade -48,-

på italiensk opskrift med citrus

Juice -25,-

Æble Eller Appelsin

Øl

Stor fadøl 50 Cl -60,-

Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic

Lille fadøl 25 Cl -45,-

Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic

Flaskeøl 33 Cl -45,-

Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic

Specialøl

Klosterbryggeriet 33 Cl -50,-

Hvede
Dubbel Ale
Alkoholfri

1664 Blanc 33 Cl -55,-

Ry Bryg 50 Cl -75,-

Ry Pilsner
Søhøjlandets Brown Ale
Gudenåen IPA
Skrammer Sølvuitar - Blonde

Vestermølle Øl 75 Cl -90,-

Øl brygget efter vores egen opskrift
af Klosterbryggeriet.

Vine på Glas

Bobler

Rose, Spanien -90,-

Demi secco, Spanien -90,-

Asti, Italien -90,-

Hvidvin

Sauvignon Blanc, Frankrig -90,-

Pinot Gris, Alsace -100,-

Sancerre, Frankrig -100,-

Rosé

Cotes de Gascone, Frankrig -90,-

Rødvine

Sangiovese, Italien -90,-

Zinfandel, Californien -100,-

Pinot Noir, Chile -100,-

Varme Drikke

Filterkaffe pr. kop -50,-

Specialkaffe pr. kop -50,-

Varm kakao med flødeskum -60,-

Irish Coffee -95,-



Drinks

Menu

GT "Harahorn" Norwegian Pink Gin

Norsk Gin, noter af hindbær, blåbær og rabarber samt andre botanicals.
Parret med Fever Tree Mediterranean.

GT "Tanqueray" - London Dry Gin

Engelsk Gin, noter af enebær, koriander samt mange flere klassiske botanicals. *Parret med Fever Tree Mediterranean.*

No. 13

risk og sød drink. *Lys Rom, Citron, Jordbær & Sprite sodavand.*

No. 31

Forfriskende, sød og syrlig drink. *Vodka, Citron, Grape & Sprite sodavand.*

Bramble

Lækker, frisk og sød drink. *Gin, Citron, Brombær & Danskvand.*

Aperol Spritz

Klassisk Frisk Sommer-drink. *Cava, Aperol & Danskvand.*

85,-