

FROKOST

Smørrebrød

Klassisk roastbeef

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

Panerede rødspættefilet

Sprødstegt rødspættefilet, paneret i japansk brødkrumme. Håndpillede rejer,
Syltede skorzonerrød og Sauce tatar

Cremet høns & Svampe

Plukket hønsekød og stegte bøgehatte, vendt i syrnede 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

Tykkede 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,-



FROKOST & AFTEN

Hovedretter

Cæsarsalat

Cæsarsalat med saftig kylling på hjertesalat og sprød brødcrouton

175,-

Vestermølle Stjernesked

Sprød rødspættefilet paneret i pankko, serveret på køkkenets smørristet brød. Koldrøget laks fra Nordsøen, håndpillede rejer. Hjemmelavet mayonnaise, syltede skorzonerrød, 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)
Gældende til og med lørdag d. 8 november

FREDAG & LØRDAG sæsonmenu



Hummerbisque · Kammusling · Blomkål

Stegt kammusling i cremet hummerbisque med sprød blomkålscrudité og dildolie. Hertil serveres nybagt brød med luftigt, friskpisket citrussmør.

Oksespidsbryst · Kantarel · Tyttebær

Langtidsbraiseret oksespidsbryst glaceret i rødvin, serveret med sprød pommes Anna, brændte løg, selleripuré og smørstegte kantareller. Retten toppes af med syltede tyttebær.

Blomme · Madeira · Chokolade

En blank chokoladekuppel skjuler cremet mandelis, sveskecreme tilsmagt med madeira og blød marcipan på en bund af knasende sprøde mandler. Dertil serveres råsyltede blomme.



3 retter 495,-
3 glas vinmenu 275,-
Velkomst bobler 85,-
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 pankko. Serveres med grøntstave og fritter, ketchup og remoulade

Bolognese

Spaghetti med hjemmelavet kødsovs.

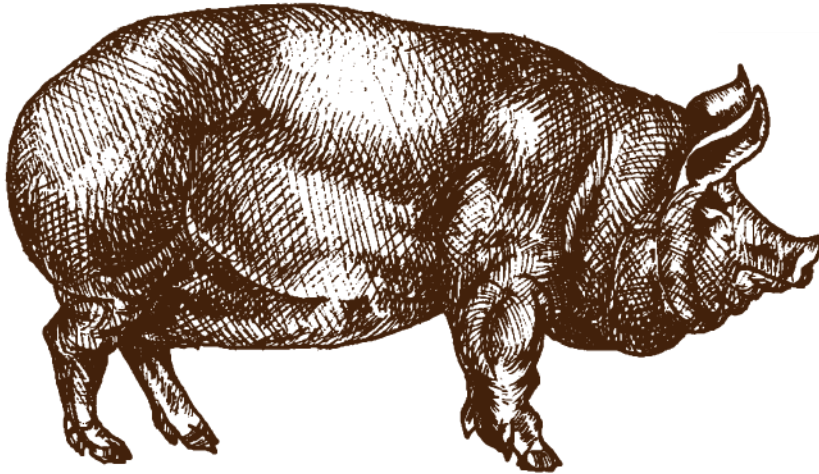
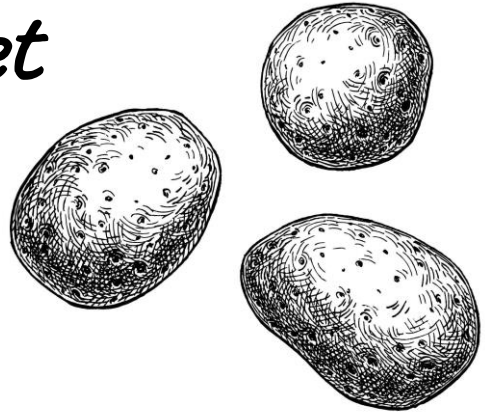
"Nuggets" a la Vestermølle

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*

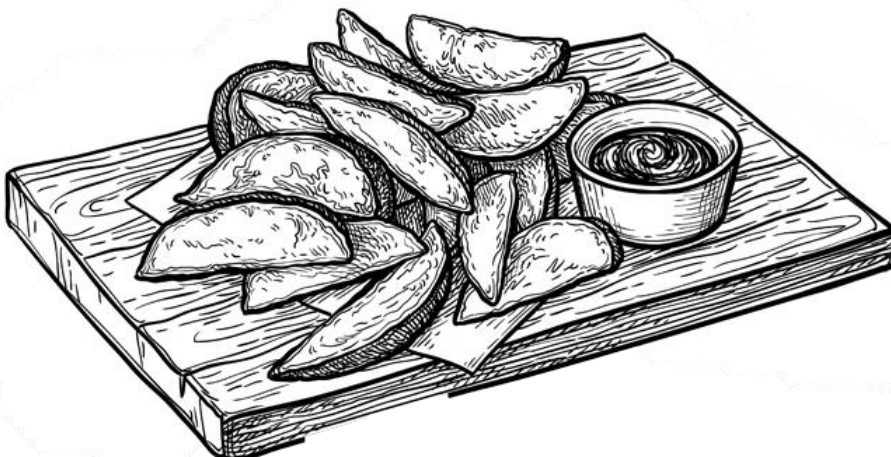


195,-

Roast ad libitum

Torsdag aften

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



225,-

DRIKKEVARE

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 (4,6%) 60,-
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic

Lille fadøl 25 Cl (4,6%) 45,-
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic

Flaskeøl 33 Cl (4,6%) 45,-
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic

Specialøl

Klosterbryggeriet 33 Cl 50,-
Hvede (5,2%)
Dubbel Ale (5,8%)
Alkoholfri

1664 Blanc 33 Cl (5,0%) 55,-

Ry Bryg 50 Cl 75,-
Ry Pilsner (5,6%)
Søhøjlandets Brown Ale (6,5%)
Gudenåen IPA (6,2%)
Skrammer Sølvguitar - Blonde (7,0%)

Vestermølle Øl 75 Cl 90,-
Øl brygget efter vores egen opskrift
af Klosterbryggeriet. (6,0%)

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 90,-



Vine på Glas

Drinks

Menu

GT "Harahorn" Norwegian Pink Gin

Norwegian gin with notes of raspberry, blueberry and rhubarb, as well as other botanicals. Paired with Fever Tree Mediterranean.

GT "Tanqueray"- London Dry Gin

English gin, notes of juniper, coriander and many more classic botanicals. Paired with Fever Tree Mediterranean.

No. 13

Light and sweet drink. Light rum, lemon, strawberry & Sprite soda.

No. 31

Refreshing, sweet and sour drink. Vodka, lemon, grapefruit and Sprite soda.

Bramble

Delicious, fresh and sweet drink. Gin, lemon, blackberry and sparkling water

Aperol Spritz

Classic fresh summer drink. Cava, Aperol and sparkling water.

85,-