

FROKOST

Smørrebrød

Laksemousse

Cremet laksemousse af varmrøget laks serveret på Vestermølle rugbrød, anrettes med friske avocadoskiver, syltede rødløg og masser af frisk dild.

Klassisk roastbeef

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

Panerede rødspættefilet

Sprødstegt rødspættefilet paneret i japansk brødkrumme med let og luftig sprødhed. Serveret med håndpillede rejer, syltet skorzonerrod og køkkenets klassiske sauce tatar, der samler retten med både friskhed og dybde.

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.

Rejemad

Håndpillede rejer anrettet på køkkenets smørristede lyse brød. Hertil hjemmelavet mayonnaise, saftige tomater og frisk karse, der tilsammen giver en klassisk rejemad med balance mellem fedme og friskhed.

Ostemad

Tykke skiver Gammel Knas på køkkenets smørristet lyst brød hertil skovbær- og rabarberkompot pyntet med friske urter.

1 stk. smørrebrød 90,-
3 stk. smørrebrød 220,-

Deleplanke til 2 personer med 6 valgfrie smørrebrød 400,-

FROKOST & AFTEN

Forretter

Bruschetta

Køkkenets smørristede brød serveret med finthakket tomatsalsa på modne tomater og frisk basilikum. Toppet med tyndtskåret, lufttørret skinke, der giver retten både dybde og balance mellem friskhed og umami.

155,-

Oksecarpaccio

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

195,-



FROKOST & AFTEN

Hovedretter

Cæsarsalat

Sprød hjertesalat vendt i en cremet cæsardressing med dyb umami, toppet med saftig, stegt kylling og gyldne, sprøde brødcroutoner. Retten afrundes med friskrevet ost og et strejf af sort peber.

185,-

Vestermølle Stjernesked

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

245,-

Fish and chips

Sprødstegt fisk i let og luftig dej, serveret med grove fritter med blød kerne. Hertil køkkenets klassiske tartarsauce, frisk citron og finthakket dild, der giver retten balance og friskhed.

195,-

Ribeye

Steak af 250 g velmarmoreret ribeye, stegt til perfekt balance mellem saftighed og dyb smag. Serveres med sprøde fritter, luftig sauce bearnaise og let marineret salat, der tilfører friskhed.

Steaken serveres mediumstegt, medmindre andet ønskes.

325,-

Den Grønne

Variation af sæsonens grønt, nænsomt tilberedt og serveret i en fyldig, vegansk sauce. Hertil knust kartoffel med et diskret strejf af trøffel, der tilfører både bid og dybde.

195,-

Tilkøb: Hvidvins dampet kulmule 55,-

AFTEN: FREDAG & LØRDAG

(kan mod forudbestilling serveres til frokost)
Gældende til og med lørdag d. 1 april

sæsonmenu



Rimmet torsk – Glaskål – Dild-kærnemælk

Frisk rimmet torsk serveret med sprøde bånd af glaskål og syltede umodne stikkelsbær. Retten færdiggøres ved bordet med en kold sauce af kærnemælk skilt med grøn dildolie. Serveres med brød og citrus smør.

Saltbagt selleri – Vesterhavssost – Brunet smør

Langtidsbagt knoldselleri med masser af umami, toppet med sprøde hasselnødder og Generøse flager af lagret Vesterhavssost. Hertil en intens emulsion på brunet smør og æbleeddike.

Oksemørbrad – Pommes Anna – Variation af jordskokker

Mør, helstegt oksemørbrad serveret med en klassisk smørstegt Pommes Anna med timian. Retten akkompagneres af en fløjlsblød jordskokkepuré, honningglaserede gulerødder med et strejf af stjerneanis og sprøde jordskokkechips. Det hele samles af en intens rødvinssauce.

Havtornmousse – Brændt hvid chokolade – Æblesorbet

Let og syrlig mousse på vilde havtorn anrettet på en sprød nøddebund. Serveres med knasende brændt hvid chokolade og en frisk sorbet på sæsonens vinteræbler.



Velkomst bobler 90,-
3 retter 495,- / 4 retter 555,-
3 glas vinmenu 275,-
Kaffe med hjemmelavet sødt 85,-

Vintertilbud: 4 retter med vinmenu 750,-

Dessert og Sød

Ostebræt

Tre velvalgte oste med forskellig karakter og modenhed. Serveres med køkkenets smørristede brød og en velafstemt kompot, der binder smagene elegant sammen.

120,-

Saftig blondie med variation af citrus

Lun og saftig blondie glaseret med mørk chokolade. Indeni gemmer sig et cremet lag lemoncurd, mens retten fuldendes med sprøde kys og en frisk, let syrlig citrussorbet.

95,-

Klassisk Gateau Marcel (Glutenfri)

Intens og cremet chokoladecake i to lag med dyb kakaosmag. Serveres med sæsonens råsyltede bær og en frisk skovbærsorbet, der giver modspil til chokoladens fylde.

85,-

Hjemmelavet chokolade

Udvalg af køkkenets hjemmelavede chokolader og søde fristelser, skabt med fokus på balance, tekstur og rene smage.

75,-

Godt til små

Frit valg 110,-

Fiskefilet

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

Bolognese

Spaghetti med hjemmelavet kødsovs.

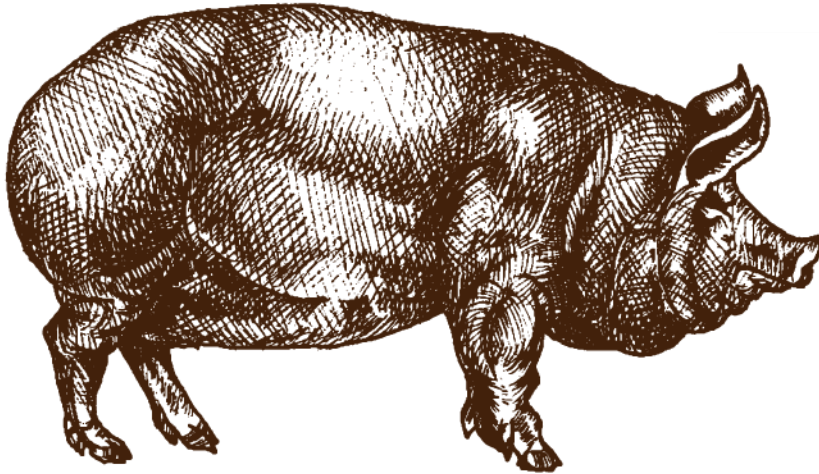
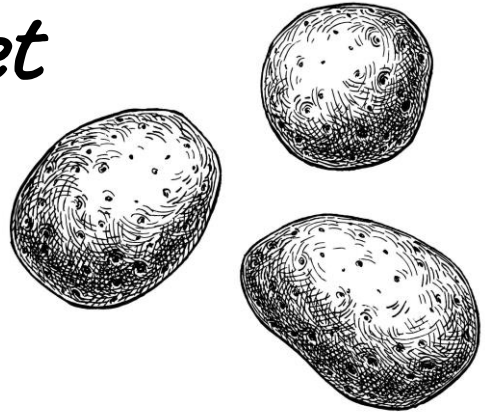
"Nuggets" a la Vestermølle

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*

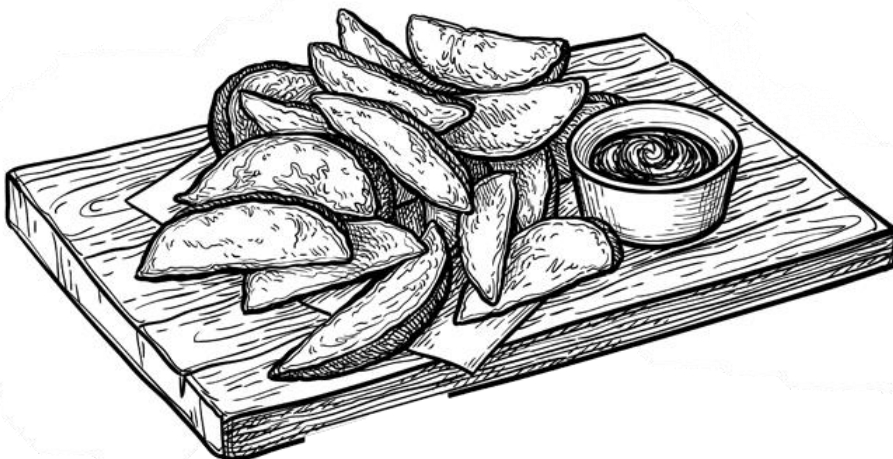


195,-

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 44,-
*Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Squash,
Danskvand, Danskvand Citrus*

Mosters Økologisk Saft 25 Cl 50,-
Hindbærsaft, Hyldeblomst, Rabarber

Hjemmelavet Limonade 50,-
på italiensk opskrift med citrus

Juice 30,-
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 55,-
Hvede (5,2%)
Dubbel Ale (5,8%)
Alkoholfri

Ry Bryg 50 Cl 85,-
Ry Pilsner (5,6%)
Gudenåen IPA (6,2%)
Skrammer Sølvuitar - Blonde (7,0%)

Vestermølle Øl 75 Cl 110,-
Øl brygget efter vores egen opskrift
af Klosterbryggeriet. (6,0%)

Vine på Glas

Bobler

Rose, Spanien 90,-
Demi secco, Spanien 90,-
Asti, Italien 90,-

Hvidvin

Sauvignon Blanc, Frankrig 90,-
Pinot Gris, Alsace 100,-
Tormaresca, Italien 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,-



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

Svensk Gin, noter af peber, koriander samt mange flere klassiske botanicals.
Parret med Fever Tree Mediterranean.

No. 13

Nem, frisk og sød drink. *Lys Rom, Citron, Jordbær & Lemon sodavand.*

No. 31

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

Bramble

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

Aperol Spritz

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

85,-