

# AFTENTILBUD I POP-UP RESTAURANTEN

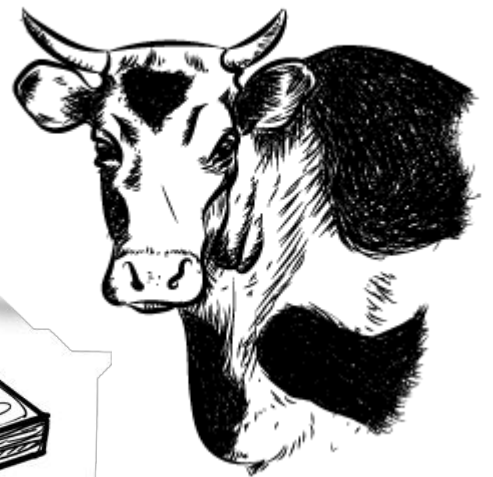
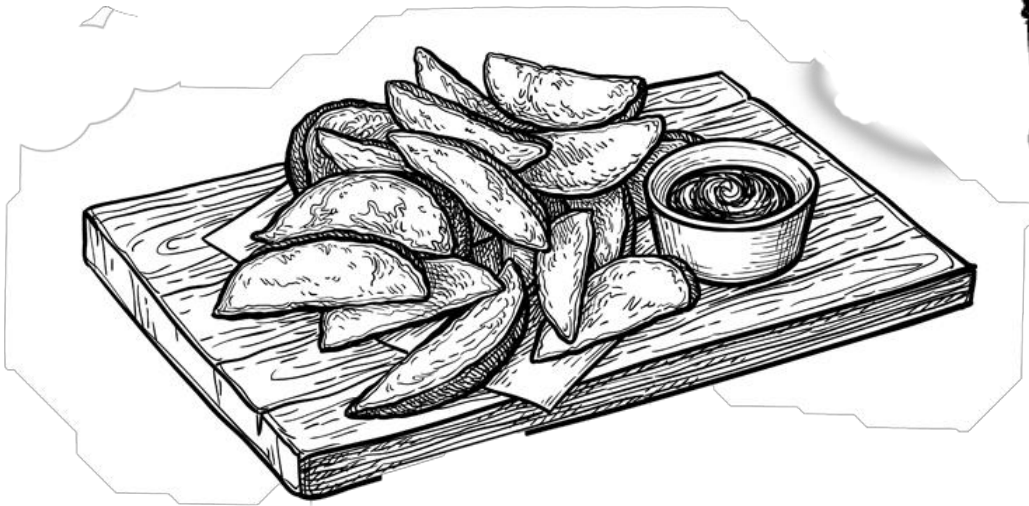
300 kr. Pr. Person

Fra kl. 17:30:  
Uge 3: Torsdag d. 15/1 til lørdag d. 17/1  
Uge 4: Onsdag d. 21/1 - fredag d. 23/1

1 glas vin eller anden drikkelse

+ *Roast ad libitum*

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



+ *Garteau Marcel*

*En sand chokoladebombe lavet på rigtig chokolade.  
Den bagte chokolademousse bliver til en saftig og skøn  
chokoladekage, som dernæst toppes  
med den anden halvdel chokolademousse*



# *FROKOST SMØRREBRØD*

Kl. 12:00 – 15:00:

Uge 3: Torsdag d. 15/1 til søndag d. 18/1

Uge: 4 Onsdag d. 21/1 - fredag d. 23/1

## *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.

## *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,-

# *BRUNCH*

Lørdag d. 17/1 og søndag d. 18/1 kl. 10.00 - 12.00

Helt som vi plejer, vores klassiske og efterhånden traditionsrige Vestermølle  
Brunch. Hvor man starter med et glas bobler som efterfølges af stor og velanrettet  
buffet bestående af mange forskellige slags brunch retter. Hertil naturligvis te,  
kaffe og juice.

*Pr. person 325,-*