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.

Æggemad med rejer
Kogt æg og håndpillede rejer på friskbagt rugbrød. Hertil hjemmelavet mayonnaise, tomat og frisk karse.

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.

Køkkenets sprøde ribbensteg
Langtidsstegt svinebryst med knasende sprød svær. Serveres med hjemmesyltet rødkål med appelsin, syltede agurker, grov sennepsmayo og grønne urter.

Ostemad
Tykke skiver Gammel Knas på køkkenets smørristet lyst brød hertil skovbær- og rabarberkompot pyntet medfriske 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 oksemørbrad 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 Stjerneskud

Sprød rødspættefilet paneret i panko, serveret på køkkenets smørristet brød. Koldrøget laks fra Nordsøen, håndpillede rejer. Hjemmelavet mayonnaise, syltede skorzonerrod, Klassisk Rosé´ 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 andre dage og til frokost)
Gældende til og med søndag d. 20 december

sæsonmenu

Forret: Jordskokke – Rygeost – Hasselnød

Tatar af bagte og råmarinerede jordskokker serveret med luftig rygeostcreme, syltet glaskål, ristede hasselnødder og brøndkarseolie.

Mellemret: Rødspætte – Porre – Brunet smør

Dampet rødspætte med skalotteløgs-duxelles serveret med nænsomt tilberedt porre, syrlige æbletern, sprødt rugbrødsknas og en luftig hvidvinssauce skummet med brunet smør.

Hovedret: Svinebryst – Skorzonerod – Rødbede

Sprødt svinebryst krydret med klassiske julekrydderier serveret med grillet skorzonerod, solbærglaserede rødbeder, pommes fondant med stjerneanis og en dyb svineglace.

Dessert: Ris-is – Kirsebær – Amaretto

"Risalamande" i ny fortolkning: Cremet is på hårdtristede ris med lun kirsebærkompot, amaretto, brændte mandler med havsalt og sprød mandeltuile.

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

Dessert og Sødt

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

85,-

Julesmåkager og chokolade

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

75,-

Godt til små

Frit valg 110,-

Fiskefilet

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

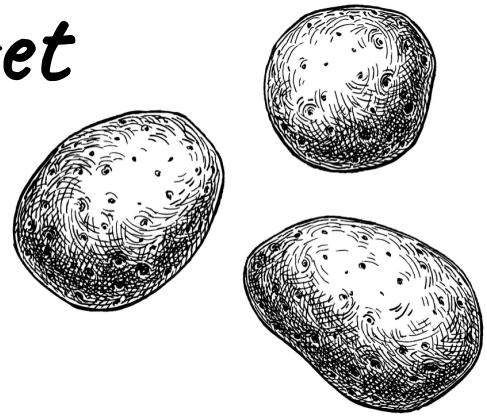
Bolognese

Spaghetti med hjemmelavet kødsovs.

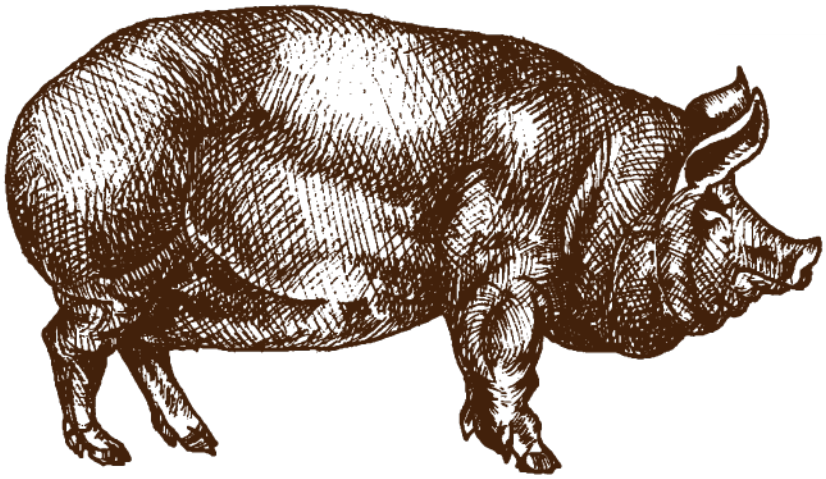
"Nuggets" a la Vestermølle

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

Danmarks nationalret
Onsdag aften



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

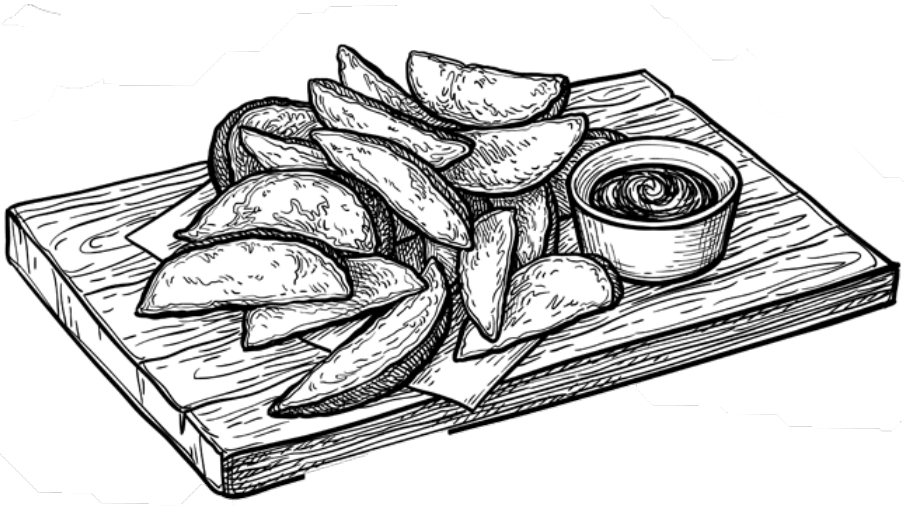


225,-

Roast ad libitum
Torsdag aften



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



245,-

DRIKKEVARE

Kolde Drikke

Sodavand 25 Cl 45,-
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

Tuborg Classic 0,0 33 Cl (0,0%) 45,-

Specialøl

Klosterbryggeriet 33 Cl 55,-
Hvede (5,2%)
Dubbel Ale (5,8%)
Non-alkohol (< 0,5%)

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

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

Vine på Glas

Bobler

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

Hvidvin

Chardonnay, Sydafrika	90,-
Riesling, Tyskland	100,-
Sauvignon Blanc, NZ	110,-

Rosé

Cotes de Gascone, Frankring	90,-

Rødvine

Sangiovese, Italien	90,-
Pinot Noir, Chile	100,-
Ripasso, Italien	110,-

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 Tonic.

GT "Tanqueray"- London Dry Gin

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

No. 13

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

No. 31

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

Bramble

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

Aperol Spritz

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

85,-