

RESTAURANT VESTERBRO

- NÅR SULTEN MELDER SIG, ER VALGET DIT -

Kære gæst

I Restaurant Vesterbro tilbyder vi lækre retter, som vores dygtige kokke har tilberedt med kærlighed. Essensen af vores menukort er gode, lokale, økologiske og sæsonbestemte råvarer – hvilke vi serverer med stolthed.

Vi har nøje udvalgt vine til de følgende retter; således et besøg i Restaurant Vesterbro bliver en fuldendt oplevelse.

Så læn dig tilbage, nyd stemningen og den hjemlige hygge.

Velbekomme.

Mandag - lørdag kl. 17.30 - 21.30

FORRETTER

Jordkokkecremesuppe – Kr. 125,-

med skaldyr og fisk i sæson

"ViellesVignes", Château de Nages, Côstières de Nîmes, Cotes du Rhone, Frankrig (Økologisk) - Glas 95,-

Koldrøget laks – Kr. 95,-

med chiffonader af spidskål vendt i "mojito" vinaigrette

"Unwooded Viognier", Cline Cellars, North Coast, Californien, USA - Glas 95,-

Sprød, saltet vaffel – Kr. 95,-

med dansk bresaola, basilikumscreme og krydderurtesalat

"Chardonnay – Sambuca", Planeta, Menfi, Sicilien, Italien – Glas 95,-

Comwell Cæsar salat Kr. 85,-

med romainesalat, sprøde croutons, parmesandressing og parmesanflager

"Riesling", Ca'delBaio, Langhe, Piemonte, Italien – Glas 95,-

HOVEDRETTER

Jordkokkecremesuppe – Kr. 195,-

med skaldyr og fisk i sæson

"ViellesVignes", Château de Nages, Côstières de Nîmes, Cotes du Rhone, Frankrig (Økologisk) - Glas 95,-

Dagens fisk – Kr. 265,-

frisk fisk fra Strandby fiskeauktion med sauce nage samt dagens kartoffel

"Pinot Noir - Blanc de Noirs", Weingut Rieger, Gutswein, Baden, Tyskland (Biodynamisk) - Glas 95,-

Bøf med løg – Kr. 265,-

2 grilledeoksefilet bøffer a 125 g med hvidløg, timian og bacon. Hertil pommes frites, glaserede løg samt sauce Robert

"Crianza", Bodegas Luis Cañas, Alavesa, Rioja, Spanien (Økologisk) - Glas 95,-

Comwell Cæsar salat Kr. 138,-

med romainesalat, stegt kylling, sprøde croutons, parmesandressing og parmesanflager

(Kyllingen kan skiftes ud med tofu)

"Riesling", Ca'delBaio, Langhe, Piemonte, Italien – Glas 95,-

DESSERTER

Broken citrontærte – Kr. 85,-

citroncreme, marengs, mørdejscrumble

"Moscato d'Asti", Ca' del Baio, Piemonte, Italien - Glas 85,-

Comwell Kung Fu isdessert – Kr. 95,-

hvid chokolade og lakrids

"Mr. Miyagi" - cocktail baseret på rålakrids og vodka - udviklet af vores dygtige bartendere – Glas 85,-

UDVALG FRA OSTEVOGN

Osteservering 4 stk. – Kr. 115,-

Osteservering 7 stk. – Kr. 135,-

udvalg af danske, økologiske oste med oliven og ristet rugbrød

"Porto Tawny", Ramos Pinto, Douro, Portugal - Glas 85,-