

# RESTAURANT VILHELM

på

GRØNBECHS HOTEL

Åbent mandag - lørdag fra kl. 18:00-22:00

3 RETTERS MENU: DKK 395

VILHELMS MENU: DKK 695

3 Retters menu, Vinmenu, Vand & Kaffe

## FORRET

BORNHOLMSK TERRIOR

Spæde grønsager, Morgenfrue, Salvie & Olivenolie

*2018, Sauvignon Blanc, Nationale, Frankrig*

## HOVEDRET

OKSEMØRBRAD

Persillepuré, Nye Løg, Fermenteret Hvidløg & Trøffelsauce

*2016, Alter, Domaine Cazes, Cotes du Roussillon, Frankrig*

## DESSERT

RØDGRØD

Fløde 50 %, Brændt vid chokolade, Mynte & Rosenolie

*2017, Brachetto D'acqui, Le Rose, Mario Torelli, Italien*

## **A LA CARTE RETTER**

### **FORRETTER**

GRILLET HUMMER DKK 185

Tomat, Brunet Smør, Lardo, Karry, Vanilje Olie & Hummersauce

KALVEBRISLER DKK 155

Kantareller, Karl Johan, løg & Sherry Glace

PATÈ EN CROUTE DKK 165

Rødløg, Cornichoner, Sennep, Salat & Vinaigrette

BORNHOLMSK TERRIOR DKK 130

Spæde grønsager, Morgenfrue, Salvie & Olivenolie

### **HOVEDRETTER**

RØDFISK DKK 245

Glaskål, Friske Ærter, Fennikel & "Bouillabaisse" Sauce

BRESSE KYLLING DKK 255

Pocheret bryst og confiteret lår, Spæde gulerødder, Kyllingesky, Hyldeblomst & Rosa Peber

OKSEMØRBRAD DKK 265

Persillepuré, Nye Løg, Fermenteret Hvidløg & Trøffelsauce

### **DESSERTER**

PAVLOVA DKK 95

Vaniljecreme, citron, Danske "Honeyeye" Jordbær, Vodka & Hyldeblomst

PROFITEROLES DKK 125

Pistacieceme & Lun Chokoladesauce

RØDGRØD DKK 95

Fløde 50 %, Brændt Hvid chokolade, Mynte & Rosenolie