

Vores køkken:



Platterne

Vi tilbyder platter med charcuterie eller ost, hver for sig eller i skøn blanding. Vi forsøger at vælge noget der passer godt til den vin du har valgt!

Den lille , med 3 forskellige slags ost og/eller kød	95,-
Den mellem , med 5 forskellige slags ost og/eller kød	125,-
Den store , med 7 forskellige slags ost/eller og kød	145,-
Luxus på toppen , 1 skive Foie Gras på din platte	60,-
Foie Gras-tallerken , 2 skiver m. nyristet rugbrød til	125,-
Foie Gras-tallerken , med Loupiac dessertvin	200,-
Sortfodsskinke , 1 lille tallerken m. 6-8 skiver	150,-

Sig meget gerne til hvis der er noget du ikke tåler eller bryder dig om inden vi sammensætter platten.

Platterne serveres med dejlig olivenolie fra Priorat i Spanien samt 1 brødkurv pr. servering. Godt og økologisk!

Ekstra brødkurv kan tilkøbes for 20,-



Fisken

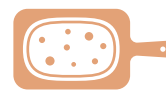
Sardiner i olivenolie fra Pinhais i Portugal.
Krydrede sardiner i olivenolie fra Pinhais i Portugal.
Tunfilet i jomfruolivenolie, stangfanget i Atlanterhavet.
Makrelfilet i krydret olivenolie fra Pinhais i Portugal.
Med sort peber og en lille smule chili.

Alle dåserne serveres med ristet rugbrød, citron og mayonnaise. 75,-

Hos Vinøs inddeler vi vores vine i forskellige kategorier. Dem har vi matchet med vores lækre kød og oste. Spørg i baren hvis du vil vide mere om konceptet.



Vores køkken:



De lune

Croque Vinøs, vores udgave af en lækker toast 65,-
Bayonneskinke, lagret Comté og estragonsennep

Tarte Vinøs

Kender du *Flammkuchen* eller *Tarte Flambee*? Det er en over 200 år gammel tysk/fransk opskrift fra Alsace, Pfalz og Baden. En sprød bund med hvid creme som vi laver i disse variationer:

Den traditionelle - med røget bacon i tern og rødløg	65,-
Den vegetariske - med gedeost, porrer og tomater	60,-
Den med fisken - laks, rødløg og ruccola	70,-
Den søde - med gedeost, honning og valnødder	65,-



Alt efter hvilken Tarte Vinøs du vælger, kan du prøve fx en frisk Riesling, Grüner Veltliner eller en mere fyldig Chardonnay - eller måske en let rødvin?. Syren i cremen og toppingen på en Tarte Vinøs passer perfekt til et køligt glas vin - hvad bliver din favorit?



Snacks

Saltede marcona-mandler fra Spanien 40,-
Grønne & Sorte oliven fra Frankrig 35,-

Køkkenet lukker kl. 21.00 alle dage!