

Stor anretning og Hvidvin / Rødvin

Skøn anretning med nok til 2. Der er ost og kød på - dertil lidt oliven, pesto og andet dejligt tilbehør - du får lige en flaske af Månedens vin fra med i farten - så er du klar til at nyde den i godt selskab 295,-

Lille / Stor anretning uden vin

Her får du en dejlig anretning med ost og kød samt lidt oliven, pesto og andet dejlig tilbehør - nok til 1 / 2. Du kan så selv tilkøbe din vin i vinhandlen. Lige til at afhente i farten på Vinøs og nyde i godt selskab ... eller alene! 145,- / 195,-

Bresaola

Dejligt okseinderlår med parmesan og olivenolie 80,-

Sortfods-tallerken lille / stor

Lækker Iberico Bellota (50/100 gram) 100,- / 175,-

Fisk på dåse

Vores populære dåser med bæredygtigt fangede fisk fra Atlanterhavet og landet i Pinhais i Portugal. Alle dåserne serveres med godt brød, citron og mayonnaise. Vælg mellem *Sardiner* i olie/krydret olie, *Makrel* i krydret olie, *Bonita Tun* i olivenolie, *Blåmuslinger* i Escabeche-sauce 65,-

Fisketallerken

Med rimmet laks og ørredrogn, rosérejer med mayo og citron samt røget torsk med tangsalat - selvfølgelig med lækkert brød til - perfekt til et dejligt glas hvidvin eller rosé! 110,-

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 følgende variationer:
- *Den traditionelle* med røget bacon, rødløg og persille
- *Den med fisken* med røget laks, rødløg og ruccola
- *Den vegetariske* med gedeost, porrer og friske tomater
- *Den søde* med gedeost, valnødder og honning Frit valg ... 60,-

Croque Vinøs to go

Vores udgave af en *lækker toast* med bayonneskinke, lagret ost Meule du Jura, cornichoner og estragonsennep - eller den *Vegetariske* med gedeost, friske tomater og grøn pesto 60,-

Julemenu

Lækkerier fra havet: Rimmet laks med nordisk salsa og friskostecreme,
Blinis med krebshelesalat og stenbiderrogn, Rosérejer med citron og mayo.
Fra marken: Hønsesalat med bacon, Anderillette med cornichoner og estragonsennep,
Trøffelsalami, Fyrmesterost med tranebærpesto, Brillat Savarin med valnødder.
Det søde: Vinøs special ris à l'amande med saltkaramel-skum og brændte mandler 250,-
Se www.vinøs.dk for tilkøb af vine