

MENU

Oktober '21

SNACK

TØRT • BLØDT • SPRØDT

Snacks udvalgt af køkkenet

AMUSE

SKOVENS SVAMPE • PORTVIN • CITRONTIMIAN

Fermenteret selleri brunoise med portvins tilsmagt svampesuppe legeret med fløde og citrontimian og crouton.

DEN VILDE HARE & TRØFLEN

HARE • TRØFFEL • VINTERKÅL

Braiseret soufflé af dansk hare og trøffel bagt i vinterens kål hertil brændt kartoffel, salvie og kraftig reduktion af røde vine og vildtsky.

ANDEN I MOSEN

MOSEAND • PÆRE • GRÆSKAR

Dansk, let sprængt moseandebryst baderet med spæk, confiteret lår, honningbagt rosenkål, cremet græskar, flødesauce, forkullet løg og råsyltet danske pære.

ÅRETS SIDSTE FARVER

HINDBÆR • VANILJE • MYNTE

Fromage af friske danske hindbær med ovnbagt snitte på bund af tørrede hindbær, hindbærsorbet, vaniljesyltet hindbær og frisk myntesukker.

KAFFE • AVEC • SØDT

Stempelkaffe, avec og små søde sager

**MADKÆLDEREN
KOLDINGHUS**

Koldinghus 1, 6000 Kolding

Tlf. 75 50 47 98 | www.madkaelderens.dk

Madkælderens - eventyrlige madoplevelser på slottet...