



Vi elsker simreretter og det tror vi også du gør!

Glæd dig til retter fyldt med saft, kraft og masser af smag. Her får kødet lov at simre nænsomt i timevis, indtil det er helt smørmørt og fuld af dybde. Det er den slags mad, der spreder varme, duft og hygge i hele restauranten.

Hver måned finder vi en ny klassiker frem fra gemmerne og giver den kærlighed i gryden.

Retten serveres ad libitum i restauranten, så du kan læne dig tilbage og nyde – og få fyldt op, indtil du er helt tilfreds.

Pris kun kr. 135,-

Servering fra kl. 17.00

Vil du hellere nyde det derhjemme?

Få retten som take away (ikke ad libitum) for kun **kr. 95,-**

Forkæl dig selv lidt ekstra med årstidens triffli –
i restauranten eller som take away for **kr. 40,-**

Bon Gout = Bon Jour

Bistro V

Pssst: Se månedens ret på www.v-bistro.dk



Månedspan Simre Søndag



Januar

Boeuf Bourguignon: Rødvinsbraiseret okse med bacon, perleløg, gulerødder og svampe. Serveres med kartoffelmos og salat vinaigrette med bønner.

Februar

Braiseret griseskank: Skank i skysauce med selleri, gulerødder og kartofler. Serveres med vintersalat & syltede grøntsager.

Marts

Carapulka: Braiseret gris i paprikasauce med bacon, løg og små pølser. Serveres med stegte ris og perlebygssalat med friskost og urter.

April

Svinekam printanier: Braiseret svinekam med forårsgrøntsager, kartofler og skysauce. Serveres med salat vinaigrette og revet ost.

Maj

Mørbrad à la crème: Svinemørbrad i champignonsauce med stegte kartofler. Serveres med spidskålssalat i purlosgscreme og rødøløg.

Juni

Okse i peberrod: Sprængt oksebryst i peberrodssauce med rodfrugter og nye kartofler. Serveres med grøn salat og mormordressing.

Juli

Coq au Riesling: Kylling braiseret i hvidvin med champignon, løg og sommergrøntsager. Serveres med nye kartofler og sprød salat med sommergrønt.

August

Kalvefrikassé: Kalvebryst i cremet veloutésauce med sommergrøntsager. Serveres med kartofler med purløg og broccolisalat med linser.

September

Pot-au-feu: Braiseret oksekød og rodfrugter med kartoffel-rodfrugtmos. Serveres med rødkålssalat i mild sennepscreme.

Oktober

Kalvespareribs: Ølbraiserede kalvespareribs med svampe, løg og stegte kartofler. Serveres med fennikelslaw med kørvel.

November

Coq au vin: Kylling braiseret i rødvin med bacon, champignon og løg. Serveres med stegte ris og hvidkålssalat med sennepscreme.

December

Andeconfit: Langtidstilberedt, sprængt andelår med hønsesky, stegte rodfrugter og kartoffelpuré. Serveres med salat vinaigrette med urter.

