

MAD UD AF HUSET



Forret

Bresaola svøbt om svampecreme
anrettet på spæd salat med butterdejsbrød med oliven & olivenpesto

Hovedret

Oksemørbrad farseret med trøffelsmør og svampe

Kold italiensk kartoffelsalat
Kapers, tomater, friske krydderurter,

Tomat & mozzarellasalat
Persille, pestoolie, rødløg, oliven & olivenolie

Løgchutney

Dessert

Semifreddo, italiensk isdessert, med chokolade, pistagenødder og ris
Pyntet med røde bær og hjemmelavet marengs

275,-/pers.

Jeg foreslår følgende vine.

Du kan returnere ikke åbnede flasker!

*Forret
Hovedret
Dessert*

*1884 Reserva – Argentina – Viognier
Paolina – Italien – Barbera d' alba
Lenotti – Italien - Recioto*

