

# 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*

