



**Rebæk Brasserie & Bar**

## **Dinnerdays**

11 til 20 oktober

### **Forret**

**Bagt filet af rødfisk serveret med avocadocreme, grønlandske rejer, dild-aioli og feldsalat**

### **Hovedret**

**Langtidsstegt porchetta arrosto med hvidløg, persille og citron. Hertil pommes anna tilberedt med carl johan svampe, pastinakpuré og portvinssauce**

**eller**

**Bagt helleflynder med citronsmør og dild. serveret med spinat ravioli, hummersauce og kartofler**

### **Dessert**

**Lun æblekage bagt med hvid chokolade, serveret med saltet karamelsauce, vaniljeis og hasselnødder**

**3 retter 245kr.**

**Tilvalg af 2 glas vin, afstemt til menuen 160kr**

**Velkomstdrik og 2 salte snacks**

**Pris 110 kr. pr. person**

Rebæk brasserie og bar - Kløverprisvej 92 - 2650 Hvidovre - TLF. 53862650 -  
[www.rebaekbrasserie.dk](http://www.rebaekbrasserie.dk) - [kontakt@rb2650.dk](mailto:kontakt@rb2650.dk) - [www.facebook.com/rebaekbb/](https://www.facebook.com/rebaekbb/)

### **Ost til menuen**

**3 slags ost serveret med garniture...65kr**