

# DINNERDAYS

Rebæk Brasserie & Bar  
fra den 6. - 15. februar 2026

## Forret

Lakserillette rørt med røget helleflynder,  
lime & saltet agurk.  
Med syltet blomkål, sprøde kapers & citron-hvidløgs  
aioli

## Hovedret

Langtidsbraiseret kalvebryst fra Himmerland  
med hvidvin & urter.  
Serveres med grillet pastinak,  
stegte shiitake svampe,  
gratineret kartoffelmos & pebersauce

## Dessert

Æblekage med butterdejsbund, marcipan,  
citron & rørsukker.  
Serveres med espressosauce,  
hvid chokoladeis & cashewnødde crumble

Menu pris kr. 245 pr. person

## Tilkøb

Vinmenu -2 glas kr. 170-

