DINNERDAYS

Rebæk Brasserie & Bar

DEN 9. - 18. OKTOBER FRA KL. 17.00

Forret

Rørt oksetatar serveret med aioli, croutons & rucola

Eller

Torskerillette rørt med dildmayonnaise, nordsørejer & lime.
Hertil rugbrødschip, feldsalat & olivenoliemayonnaise

Hovedret

Rosastegt kalvecuvette
serveret med kartoffel-kantarel gratin,
timian stegt blomkål, jordskokkepure & rødvinsauce

Dessert

3 slags ost med garniture

Eller

Hvid chokolademousse & cashewnøddebund
serveret med ananassalat & sorbet

Menu samt sammensætning skal forudbestilles
Bordbestilling via Dinnerbooking.dk, tlf. eller mail

---

3 RETTER KR. 250

VINMENU 2 GLAS KR. 170 - 3 GLAS KR. 245

53862650 KONTAKT@RB2650.DK REBÆKBRASSERIE.DK