

**Valentines Menu
Februar 2019**

Velkomstdrink
Lambrusco

Filetto di merluzzo scottato in padella,
servito con compot di finocchi e pomodorini
e salsa di sennape

*Pandestegt torskefilet, anrettet på kompot af fennikel og
cherrytomat samt en sennepssauce*

*Pan fried codfish served
on compote of fennel and cherrytomato and a mustardsauce*

Boconcini di vitello, ripieni con bacon e carne
serviti su un letto di crema di carota e zafferano,
accompagnati con patate al forno
e verdure del giorno

*"Hapser " af kalvekød med fyld af kød og bacon
anrettet på leje af gulerods- og safran creme, serveret med
ovnstegte katofler og dagens grøntsag*

*Bacon and meat filled veal served on a carrot and saffron creme,
with ovenbaked potatoes and vegetables of the chefs choice*

Piatto di formaggi misti
Tallerken med ko, får og gedeost
Plate with cow's, sheep's and goat's cheese

Delizia ai frutti di bosco
Italiensk semifreddo med ladyfingers,
mascarponecreme, Limoncerllo og skovbær
Italian cake with mascarpone, ladyfingers,
Limoncello and berries

2 retter kr. 279,00

3 retter kr. 309,00

4 retter kr. 339,00