



# Jule Træs Menu

## *Bis di Bruschette*

2 slags Bruschetta

*Glas hvidvin: Pinot Grigio*

## *Strozzapreti al ragù di anatra e timo*

Økologisk hjemmelavet Strozzapreti med anderagout og timian

*Glas rødvin: Montepulciano*

## *Filetto al Pepe Rosa*

Oksemørbrad med lyserød pebersauce  
serveres med dagens kartoffel samt garniture

*Glas rødvin: Cannonau*

## *Torta di Mele classica*

Klassisk Æblekage, italiensk opskrift

*Glas sød vin, Moscato d'Asti*

*Menu 399,-, Vinmenu 259,-*





# JuleMands Menu

*Velkomstdrink: Glas Prosecco*

## *Antipasto Misto*

Eksklusivt udvalg af hærdede kød, ost og smagfuld delikatesser fra  
italien

*Glas rosévin: Belguardo, Toscana*

## *Ravioli ripieni con ricotta e tartufo, al burro*

Økologisk hjemmelavet Ravioli fyldt med ricotta og frisk sort trøffel,  
med smør

*Glas rødvin: Amarone, Antiche Terre, Veneto*

## *Filetto di cervo ai frutti di bosco e scaglie di mandorle*

Hjortefilet med skovbærsaauce og mandelflager  
serveres med dagens kartoffel samt garniture

*Glas rødvin: Barolo, Scuta, Piemonte*

## *Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia*

Chokolade fondant med vaniljeis

*Glas sød vin, Moscato d'Asti, Piazzo, Piemonte*

*Menu 499, - , Vinmenu 399, -*

