

# BRÆT VÆRKSTEDET

Serveres med brød, rugbrød og smør ad libitum

DIT NAVN

## LUNT

- Italienske varmrøgede pølser
- Hjemmelavet lun leverpostej
- Håndskårne Økologiske fritter med aioli
- Tigerrejer stegt i sød-chili og hvidløg
- Dampede blåmuslinger
- Confiteret Andelår m. Sauce (tillæg 16,-)
- Sæsonens anretning (tillæg 16,-)
- \_\_\_\_\_

## KOLDT

- Hjemmelavet hønsesalat med estragon
- Hjemmerørt tunsalat
- Serranoskinke
- Koldrøget laks (Tillæg 6,-)
- Trøffelsalami (Tillæg 6,-)
- Pålæg på besøg, skiftende

## OST

- Ost på besøg, skiftende
- Mellemlageret skiveost
- Fransk landbrie med jordbærkompot
- Hjemmelavet fynsk rygeostsalat
- Økologisk Vesterhavsost (Tillæg 6,-)
- Æblerøget cheddar (Tillæg 6,-)

## OLIVEN

- Sorte Kalamata
- Grøn Noccellara

## SØDT

- Rødgrød med fløde
- Brownie med creme fraiche
- Den søde på besøg, skiftende

## TILBEHØRET

- Svampecreme
- Grøn pesto
- Snackpeber pesto
- Løgkompot
- Syltede cherrytomater
- Letsyltede løg

Vælg 5 dele  
+2 tilbehør 169,-  
Hvis I vil dele +29,-  
Tilkøb pr. del +29,-

## H.J. Hansen anbefaler

### ATTEMS PINOT GRIGIO

Frescobaldi - Toscana  
Blød og fyldig frugtrig duft og smag med svage strejf af mineraler og urter.

- Glas 89,-
- 1/1 flaske 359,-



### BARBERA D'ALBA

Marchesi Di Barolo  
Smagen er rig, blød og fyldig og meget karakterfuld.

- Glas 99,-
- 1/1 flaske 389,-