

# BRASSERIE

## Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

### En god start

Østers, agurk og portulak pr. stk. 45,-  
Jomfruhummertatar, ristet brød og syltede urter pr. stk. 125,-  
Udvalg af snacks pr. person 60,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

### Forretter

Saltet laks med fennikel, dild og creme double 145,-  
Bagt vesterhavstorsk med persillerod dildolie og muslingesauce 155,-/275,-  
Andeterrine med trøffel, syltede svampe og fritered vinterkål 135,-

### Hovedretter

Stegt Pighvar med jordskok, kantareller, confiteret citron og hønsesky\* 325,-  
(Tilkøb af kaviar 125,-)  
"Revelsben" fra Rosenbeck i Schwartzbier med spidskål og trøffel 225,-  
Sprængt stegt andebryst med "Varme krydderier" karamelliseret julesalat og sauce Jus 230,-  
Oksemørbrad i soufflé med beder, kejserhat og sauce med mild peber 275,-

### Desserter

Pocheret pære med vanilleis, mazerin og sauce Sabyonne 120,-  
Appelsinfromage med krydderkage, blogappelsinsorbet og marengs 120,-  
Øl dessert - Lakrids, mælkechokolade, saltkaramel stout iscreme 120,-

Markeret med \* kan serveres som ren grønsagsret 195,-