

# BRASSERIE

## Udvalgt menu

Vores bud på en god aften

### En god start

Østers, citron og vinaigrette pr. Stk. 35,-  
Jomfruhummertatar, ristet brød og syltede grøntsager pr. stk. 125,-  
Caviar "Baerii" og østerscreme 15 gr. pr. stk. 295,-  
Udvalg af snacks pr. stk. 60,- (Inklusive ved køb af velkomstdrink)

### Sæsonmenu

Saltet laks med fennikel, dild og creme double

\*

Bagt vesterhavstorsk med persillerod dildolie og muslingesauce

\*

Andeterrine med trøffel, syltede svampe og friteret vinterkål

\*

Oksemørbrad i soufflé med beder, kejserhat og sauce med mild peber

\*

Appelsinfromage med krydderkage, blogappelsinsorbet og marengs

3 retter 400,-	3 glas vin 250,-	3 glas øl 150,-
4 retter 475,-	4 glas vin 300,-	4 glas øl 200,-
5 retter 550,-	5 glas vin 350,-	5 glas øl 250,-

Mulighed for tilkøb af ost 40,- pr. stk.

### Sæsonens eksklusive

#### "Helstegt havtaskehale"

Helstegt havtaskehale "Pernod flamberet" med fennikelsalat, frikasse af skaldyr, kæber og morkel.

(Til minimum 2 couverter, tranches ved bordet)

Pr. Person 395,-

# 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,-

# BRASSERIE

## Fransk tradition

Klassisk fransk kogekunst

### En god start

"Perle Blanche" østers, citron og vinaigrette pr. stk. 35,-  
Caviar Baerii og østerscreme 15 gr. pr. stk. 295,-  
Udvalg af snacks pr. person 60,- (Inklusive ved køb af velkomstdrink)

### Forretter

"Salmon Fumé" - Røget laks med vagtelæg, dild og citron confit 145,-  
"Moules Marinères" - Dampede blåmuslinger med fløde og urter 135,-/175,-\*  
"Boeuf Tatar"- Klassisk fransk rørt tatar - røres ved bordet 145,-/220,-\*

### Hovedretter

"Bouillabaisse" - Fiskesuppe med bagt hvidfisk, skaldyr og Aioli 295,-  
"Confit de Canard" - Sprængt stegt andelår med kartoffelpuré, hønsesky og salat 195,-  
"Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med grønt, pommes frites, salat og Sauce Bearnaise 285,-  
"Tournedos Poivre" - Tournedos med pebersauce, løg, svampe og kartoffelfondant 295,-

### Desserter

"Selection de Fromage" - Udvalg af oste med behørig garniture 40,- pr stk.  
"Creme Bruleé" - Brændt vanille creme med udvalg af sorbet 120,-  
"Crepes Suzettes" - Flamberede pandekager i orangesauce med vanilleis 155,-

Forretter markeret med \* er som hovedret med pommes frites