

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

Rimmet torsk med peberrod, rødbede og æggecreme

*

Steg jomfruhummer med karamelliseret græskar og vallesauce

*

Saltbagte løg, løgpuré, syltede løg og aromatisk bouillon

*

Stegt oksehøjreb med rødder, timian og sauce med røget marv

*

Bagte blommer med rom, karamel og vanille is is

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

"Hel dampet pighvar"

Smørdampede grøntsager, pommes soufflé, fenneikelsalat og ægte sauce
(Til minimum 2 couverter, tranches ved bordet)
Pr. Person 425,-

BRASSERIE

Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

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

Forretter

Rimmet torsk med peberrod, rødbede og æggecreme 140,-
Steg jomfruummer med karamelliseret græskar og vallesauce 165,-/295,-*
Saltbagte løg, løgpuré, syltede løg og aromatisk bouillon 125,-*

Hovedretter

Stegt Pighvar med jordskok, confiteret citron og hønsesky* 325,-
(Tilkøb af kaviar 125,-)
Grillet svinenakke fra Rosenbeck med vinterkål og sauce blanquette 195,-
Rosa stegt ungdue med rødbeder, morkler og sauce Gastrik 298,-
Stegt oksehøjreb med rødde, timian og sauce med røget marv 275,-

Desserter

Citronfromage med hvid chokoladecreme og Kærnemælkssorbet 120,-
Bagte blommer med rom, karamel og vanille is 120,-
Øl dessert - Lakrids, mælkechokolade, saltkaramel stout iscreme 120,-

Markeret med * er eller kan laves som vegetarret
forretter 125,- / hovedretter 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,-/185,-*
"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