

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. (Inklusive ved køb af velkomstdrink) 70,-

Sæsonmenu

Stenbiderrogn, sprød kartoffel, dild og creme double

*

Stegt jomfruhummer, kål fra "Markliv" sauce med forårsurter

*

Lammeskank med "Persille", agurk og ægte sauce ✓

*

Stegt oksehøjreb med rødder, timian og sauce med røget marv ✓

*

Citronfromage med hvid chokoladecreme og kærnemælkssorbet

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 stegt havtaskehale"

Smørdampede grøntsager, nye kartofler, fennikelsalat og skaldyrslagout
(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,-
Læsø jomfruhummertatar, ristet brød og vilde urter pr. stk. 125,-
Udvalg af snacks pr. person (inklusive ved køb af velkomstdrink) 70,-

Forretter

Stenbiderrogn, sprød kartoffel, dild og creme double 145,-
Stegt Læsø jomfruhummer, kål fra "Markliv" sauce med forårsurter 165,-/295,-
Lammeskank med "Persille" og ægte sauce 135,- /245,- ✓

Hovedretter

Farseret pighvar med stegt blomkål, mørkel og brunet smør 325,- ✓
(Tilkøb af kaviar 125,-)
Stegt terrine af grisebryst og hjerte "Rosenbeck", spidskål og sky med hindbæreddike 205,-
Skovkylling fra "Raunsmed" "Florentine" med sauce suprême med saltede lime 265,-
Stegt oksehøjreb med små nye rødder og sauce med røget marv 285,- ✓

Desserter

Citronfromage med hvid chokoladecreme og kærnemælkssorbet 125,-
Danske rabarber med tonka iscreme og marengs 125,-
Cremefraiche mousse med citrus og Caviar 165,-

Markeret med ✓ kan laves som vegetarret
forretter 125,- / hovedretter 205,-

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 (Inklusive ved køb af velkomstdrink) 70,-

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 325,-
"Confit de Canard" - Sprængt stegt andelår med kartoffelpuré, hønsesky og salat 205,-
"Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med grønt, pommes frites, salat og Sauce Bearnaise 295,-
"Tournedos Poivre" - Tournedos med pebersauce, løg, svampe og kartoffelfondant 315,-

Desserter

"Selection de Fromage" - Udvalg af oste med behørig garniture 40,- pr. stk.
"Creme Bruleé" - Brændt vanillecreme med udvalg af sorbet 125,-
"Crepes Suzettes" - Flamberede pandekager i orangesauce med vanilleis 165,-

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites