

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

Stegte kammuslinger med nye aspargeskartofler, palmekål og muslingesauce ✓

*

Bagt vesterhavsfisk med økologisk broccoli, ærter, caviar og hollandaise

*

Skovkylling fra "Alstrup" med persillerødder, grønne bønner og sauce suprême

*

Bryst af gris fra "Rosenbeck" beder og løg fra "Markliv" Sky med bæreddike ✓

*

Danske Jordbær - mousse, sorbet og citronkage

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

Stegte kammuslinger med nye aspargeskartofler, palmekål og muslingesauce 155,-/295,- ✓

Lynstegt Læsø jomfruhummer, gule beder fra "Markliv" hybenrose og tomatconsommé 165,-

Bagt vesterhavsfisk med økologisk broccoli, caviar og hollandaise 160,-

Hovedretter

Skærising med hummersouffle, fennikel, sprøde urter og Sauce blanquette 275,- ✓
(Tilkøb af kaviar 125,-)

Stegt pighvar med spidskål, glaskål fyldt med trøffel, sauce med Jernurt 325,-

Skovkylling fra "Alstrup" med persillerødder, grønne bønner og sauce suprême 260,-

Bryst af gris fra "Rosenbeck" beder og løg fra "Markliv" sky med bæreddike 245,- ✓

Desserter

Hindbær og honning, lavendelmousse og sprød pollen 125,-

Danske Jordbær - mousse, sorbet og citronkage 125,-

Hvidchokolade mousse med solbær gelé og sorbet 125,-

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 150,-
"Moules Marinères" - Dampede blåmuslinger med fløde og urter 140,-/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 210,-
"Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med grønt, pommes frites, salat og Sauce Bearnaise 295,-
"Tournedos Poivre" - Tournedos med pebersauce, løg, svampe og kartoffelfondant 320,-

Desserter

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

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites