

BRASSERIE

Udvalgt menu

Vores bud på en god aften

En god start

Østers "perle blanche" citron og vinaigrette pr. stk. 45,-
Jomfruhummertatar, ristet brød og vilde urter pr. stk. 150,-
Caviar "Baerii" og østerscreme 15 gr. pr. stk. 350,-
Udvalg af snacks pr. stk. (Inklusiv ved køb af velkomstdrink) 70,-

Sæsonmenu

Røget laks med vagtelæg, dild og citron confit

*

Bagt vesterhavstorsk med fennikel og cremet skaldyrssauce

*

Lufttørret okseinderlår med bitre salater og trøffel

*

Andebryst & lår med, rødbeder, løg og sauce med mild peber

*

Mørk chokolademousse med kirsebær, sorbet og tonka

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 europæiske og franske oste 40,- pr. stk.

En aften i Brassieriet

Bobler & Snacks, 5-retters sæsonmenu inklusiv vinmenu, kaffe, chokolader og vand med eller brus
Pr. person 995,-

Bestilles til hele bordet

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. 150,-
Udvalg af snacks pr. person (inklusive ved køb af velkomstdrink) 70,-

Forretter

Stegte Jomfruhummer med cremet perlebyg, confiterede bøgehatte, malt og dild 165,-/335,- ✓

Bagt Vesterhavstorsk med rå rejer, fennikel og hummerbisque 155,-

Økologisk landkylling med blomkål, vintertrøffel og sprødt kylling skind 150,-

Hovedretter

Tempereret skærsing, stegt kammusling, græskar fra "Markliv" og sauce blanquette 265,- ✓
(Tilkøb af kaviar 150,-)

Stegt pighvar med letrøgede blåmuslinger, selleri, ristede hasselnødder og muslingesauce 335,- ✓

Letsaltet stegt andebryst og confiteret lår med rødbede, løg og sauce med mild peber 275,-

Confiteret nakkefilet fra "Rosenbeck" med stegte kantareller, saltet kål og hønsesky 235,- ✓

Desserter

Æble med bladselleri sorbet, kvæder, karamelliseret havre og kvædeskum 125,-

Mørk chokolademousse med kirsebær, chokolade, sorbet og tonka 125,-

Høgelundgaard blåskimmel med ristet krydderkage, malt og malt-honning 125,-

Markeret med ✓ kan laves som vegetarret
Forretter 135,- / Hovedretter 215,-

BRASSERIE

Fransk tradition

Klassisk fransk kogekunst

En god start

"Perle Blanche" østers, citron og vinaigrette pr. stk. 40,-
Caviar Baerii og østerscreme 15 gr. pr. stk. 350,-
Udvalg af snacks pr. person (Inklusive ved køb af velkomstdrink) 70,-

Forretter

"Salmon Fumé" - Røget laks med vagtelæg, dild og citron confi 165,-
"Moules Marinères" - Dampede blåmuslinger med fløde og urter 140,-/185,-*
"Boeuf Tatar" - Klassisk fransk rørt tatar – (Røres ved bordet) 150,-/225,-*

Hovedretter

"Bouillabaisse" - Fiskesuppe med bagt hvidfisk, skaldyr og aioli 325,-
"Confit de Canard" - Sprængt stegt andelår med pommes puré, hønsesky og salat 210,-
"Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med grønt, pommes frites, salat og sauce bearnaise 315,-
"Tournedos Poivre" - Tournedos med pebersauce, løg, svampe og pommes fondant 325,-

Desserter

"Sélection de Fromages" - Udvalg af oste med behørig garniture 40,- pr. stk.
"Creme Brûlée" – Karamelliseret vanilje creme med udvalg af sorbet 125,-
"Crêpes Suzettes" - Flamberede pandekager i orangesauce med vaniljeis 165,-

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites