

BRASSERIE

En aften

Vores bud på en god aften

En aften i Brassieriet

Fire lækre snacks med bobler
Friskbagt maltbrød med gårdsmør og creme double
3- retters sæsonmenu sammensat af køkkenet
3 glas vin/øl menu
Stempelkaffe & chokolader
Vand med eller uden brus

pr. person 695,-


Kan også serveres med alkoholfri drikkevarer menu

En stor aften i Brassieriet

Fire lækre snacks med bobler
Friskbagt maltbrød med gårdsmør og creme double
5-retters sæsonmenu sammensat af køkkenet
5 glas vin/øl menu
Stempelkaffe & chokolader
Vand med eller uden brus

pr. person 995,-

Kan også serveres med alkoholfri drikkevarer menu

Mulighed for tilkøb af Selection fromage – Udvalg af europæiske og franske oste 40,- pr. stk.
Menuerne skal vælges af hele bordet - vegetarmenu  tilbydes.

BRASSERIE

Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

Østers "perle blanche" citron og vinaigrette pr. stk. 45,-
Udvalg af snacks pr. stk. (Inklusiv ved køb af velkomstdrink) 90,-

Forretter

Stegt læsøhummer, cremet perlebyg, svampeolie og luftig hummersauce 165,-/325,- ✓

Helleflynder stegt på brød med vinterspinat, blåmuslinger og muslingesauce 165,-

Consommé af økologisk landkylling med confiteret æggeblomme og trøffelravioli 150,-

Hovedretter

Bagt skærising med sprøde vinterkål, blomkålspuré og citron olie 275,-
(Tilkøb af kaviar 150,-)

Stegt hvidfisk med kartofler, purløg og lun "Potage Vichyssoise" 265,- ✓

Braiserede grisekæber fra "Rosenbeck" med rødbeder, bær og sauce på lang peber 240,-

Rosastegt oksemørbrad med karamelliserede løg, jordkok og let trøffelsauce 275,- ✓

Desserter

Hyben og havtorn, hvid chokolademousse og sorbet 135,-

Mælke chokolade med syltet jordkok, is og lun karamel 135,-

Gammel knas med "rødløgsmarmelade" og brunet smør tuille 135,-

Markeret med ✓ kan laves som vegetarret - forretter 135,- / hovedretter 215,-

BRASSERIE

Fransk tradition

Klassisk fransk kogekunst

En god start

Østers "perle blanche" citron og vinaigrette pr. stk. 45,-
Udvalg af snacks pr. stk. (Inklusive ved køb af velkomstdrink) 90,-

Forretter

- "Salmon Fumé" - Røget laks med dild, citron og peberrodsfløde 165,-
- "Moules Marinères" - Dampede blåmuslinger med fløde og urter 145,-/190,-*
- "Boeuf Tatar" - Klassisk fransk rørt tatar - røres ved bordet 150,-/225,-*

Hovedretter

- "Bouillabaisse" - Fiskesuppe med bagt hvidfisk, skaldyr og aioli 335,-
- "Confit de Canard" - Sprængt stegt andelår med kartoffelpuré, hønsesky og salat 225,-
- "Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med grønt, pommes frites, salat og Sauce Bearnaise 295,-
- "Tournedos Poivre" - Tournedos med pebersauce, løg, svampe og kartoffelfondant 325,-

Desserter

- "Sélection de Fromages" - Udvalg af oste med behørig garniture 40,- pr. stk.
- "Creme Brûlée" - Brændt vanille creme med udvalg af sorbet 135,-
- "Crêpes Suzettes" - Flamberede pandekager i orangesauce med vanilleis 170,-

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites