

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 asparges og sauce blanquette 165,-

Confiteret kalvebryst med mild peberrod, nye grøntsager og æggeblomme 150,-

Hovedretter

Bagt torsk med glaskål, jernurt og hvidvinssauce med sort lime 275,-
(Tilkøb af kaviar 150,-)

Stegt pighvar med hummerfyldte morkler, hvide asparges og safran 345,-

Grisebryst fra "Rosenbeck" med sprød kartoffel, salvie og sauce med marv 245,- ✓

Rosastegt flakesteak med trøffelglaserede selleri, purløg og ægte sauce 275,- ✓

Desserter

Hvid chokolade panna cotta med rabarber - is gelé og verbena 135,-

Ymerfromage med smørristet krydderbrød og karamel 135,-

Mørk chokolade mousse med solbær mælke tuille og sorbet 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