

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 795,-

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 læsehummer, cremet græskar, "sprøde kerner" og hummeremulsion 165,-
Bagt vesterhavstorsk, persillerodspuré, ristet brioche og skaldyrssauce 145,-/265,-
Tilkøb af Baerii caviar 150,-
Stegt grisebryst fra Rosenbeck med "æbleflæsk", purløg og luftig kartoffel 150,- ✓

Hovedretter

Stegt hvidfisk med røgede blåmuslinger, blomkål, bøgehat og sauce blanquette 265,-
Sprængt og stegt andebryst med rødbeder, peber og aromatisk sky 235,- ✓
Stegt Krondyr filet, shiitake svampe, glaseret løg, pure og vildt sauce med røde bær 285,- ✓
Indbagt oksemørbrad, kroket af braiseret skank, trøffeltærte, puré og sauce jus 295,-

Desserter

Hvid chokolademousse med tonka, amerana kirsebær og tuille 135,-
Citrustærte med varme krydderier, karamel og vaniljeis 135,-
Mørk chokolademousse, kakao sorbet med sichuan 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 155,-/190,-*
"Boeuf Tatar" - Klassisk fransk rørt tatar - røres ved bordet 155,-/225,-*

Hovedretter

"Bouillabaisse" - Fiskesuppe med bagt hvidfisk, skaldyr og aioli 335,-
"Confit de Canard" - Sprængt stegt andelår med kartoffelpuré, hønsesky og salat 235,-
"Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med grønt, pommes frites, salat og Sauce Bearnaise 295,-
"Chateaubriand" - Helstegt oksemørbrad, grønt fra "Markliv" Sauce Bordelaise og Bearnaise 360,-
Serveres til min 2 personer trancheres ved bordet

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