

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 395.- Eksklusiv drikkevarer
pr. person 795.- Inklusiv Vin/ølmenu
Opgraderet vinmenu 200.-


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 595.- Eksklusiv drikkevarer
pr. person 995.- Inklusiv vin/ølmenu
Opgraderet vinmenu 250.-

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 Jomfruhummer, blomkålspure, grillet agurk og hummeremulsion 170,-
Stegt torsk med rødløg og rødbeder, rødbederreduktion og persilleolie med sennepskorn 155,- ✓
Stegt grisebryst fra Rosenbeck med "æbleflæsk", purløg og luftig kartoffel 145,-

Hovedretter

Dampet hvidfisk med jordskok, puré, æble, hasselnød og sauce blanquette 265,-
Ising stegt på crouton med luftig kål, blåmuslinger og bønnecassoulet 260,- ✓
Økologisk kylling fra Aalstrup med stegt sortkål, kartoffel, svampe og skummende citronsauce 250,- ✓
Glaseret okseonglet med trøffelpuré i savoykål, syltede svampe og sort hvidløgssauce 285,-

Desserter

Hvid chokolademousse med æble, jernurt, ristet havre og sorbet 135,-
Lakrids panna cotta med brun farin-sauce, marengs og hindbærsorbet 135,-
Mørk chokolademousse, ristede mandler og brombærsorbet med sichuan-peber 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 Tataré" - Klassisk fransk rørt tatar - røres ved bordet 155,-/225,-*

Hovedretter

- "Bouillabaisse" - Fiskesuppe med bagt hvidfisk, skaldyr, caviar 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, trøffel, løg, 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 vanillecreme med udvalg af sorbet 135,-
- "Crêpes Suzettes" - Flamberede pandekager i orangesauce med vanilleis 170,-

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites