

# 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 695.- 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 895,- Inklusiv vin/ølmenu  
Opgraderet vinmenu 250.-

Kan også serveres med alkoholfri drikkevarer menu

### "Chateaubriand"

Helstegt oksemørbrad, trøffel, løg, Sauce Bordelaise og Bearnaise  
375,-

Serveres til min 2 personer tranches ved bordet

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, blomkålpure med vanilje og hummeremulsion 170,-  
Hvide asparges med havgus, silderogn og sauce blanquette med asparges 145,- ✓  
Confiteret Rosenbeck gris i butterdej med bælgfrugter og hønsesky med trøffel 140,-

### Hovedretter

Torsk stegt på brød med pocheret østers, nye grøntsager og skummende 250,- ✓  
Stegt pighvar og dumplin med kalvehaler, spinat, farserede morkler og aromatisk sky 315,-  
Rosa stegt kalv med trøffelpuré i spidskål, svampe og sort hvidløgs sauce 225,-

### Desserter

Hvid chokolademousse med rabarber jernurt, ristet havre og sorbet 135,-  
Lakrids panna cotta med brunfarin-sauce, marengs og hindbærsorbet 135,-  
Mørk chokoladecake med mousse, vaniljeis, Kaffe og karamel 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

# BRASSERIE

## En hverdagsaften

Vores bud på en god hverdags aften

### En hverdagsaften i Brassieriet

Friskbagt maltbrød med gårdsmør og creme double  
3- retters sæsonmenu sammensat af køkkenet

pr. person 295.- Eksklusiv drikkevarer  
pr. person 595.- Inklusiv Vin/ølmenu  
Opgraderet vinmenu 200.-

Kan også serveres med alkoholfri drikkevarer menu