

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 drikkevare
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 drikkevare
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,- pr. per.

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

En hverdags aften

Vores bud på en god hverdags aften

En hverdags aften 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

"Chateaubriand"

Helstegt oksemørbrad, trøffel, løg, Sauce Bordelaise og Bearnaise
375,- pr. per.

Serveres til min 2 personer trancheres 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.

Gælder kun mandag til fredag.

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

"Vintersvampe" med perlebyg, grønkål og vesterhavsost 140,- ✓
Stegt kammusling med mineralsk salat og sauce på kærnemælk og dildolie 150,-
Bagt hvidfisk med jordkok, æble, hasselnødder, kapers og brunet smør 145,-

Hovedretter

Smørstegt torsk med blomkålspuré "vinterkål" og sauce Hollandaise 285,- ✓
Grisemørbrad og braiserede kæber, karamelliserede blommer og pebersauce 245,-
Stegt oksefilet med løgpuré, bagte løg, rødbeder, endive og sauce Choron 265,-

Desserter

"Vendia øl-dessert"- karamel, mousse crumble og is på "Bundgarn" 135.-
Blåbærtærte med lemon curd, græskarkerner og vaniljeis med blåbær 135,-
Chokoladefondant med brun farin sauce, Sprød karamel og vanilleis 150,-

Markeret med ✓ kan laves som vegetarret - forretter 135,- / hovedretter 225,-

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, 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,-

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