

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,- 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.

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.

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

Dampede hvide asparges, saltet helleflynder og aspargessauce med røget vesterhavsost 150,- ✓
Stegte kammuslinger med "Sauce Vert", peberbacon, grønne asparges, ærter og muslingeskum 150
Bagt ising med glaskål, selleri, dild, friterede kapers og lun sauce tatar 145,-/285,-

Hovedretter

Svampe-dumplings i frikassé af nye grøntsager, sprøde salater med aromatisk morkelskum 175,- ✓
Stegt pighvar med "Champignon ala creme" hvide asparges, svampe-essens og brøndkarse 325,-
Flankestek med sort hvidløg, røget marv, karamelliseret gulerod, løg og aromatisk sky 245,-

Desserter

"Vendia øl-dessert"- karamel, mousse crumble og is på "Bundgarn" 135.-
Hvid chokolade med rabarber, citrontimian, sorbet og consommé 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 agurk, dild, peberrod og sprød malt 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 nye grøntsager, 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 175,-

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites