

BRASSERIE

En aften

Vores bud på en god aften

En aften i Brassieriet

3 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

3 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. pers.

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 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. person (Inklusiv ved køb af velkomstdrink) 90,-

Forretter

Stegte kammuslinger med "Sauce Vert", muslinger, grønne asparges, ærter og muslingeskum 150,- ✓

Bagt ising med glaskål, selleri, dild, friterede kapers og lun sauce tatar 145,-/285,-

Bagt torsk med spinatpuré, små sommer tomater og luftig Hollandaise 145,-

Hovedretter

Svampe-dumplins i frikassé af nye grøntsager, sprøde salater med aromatisk morkelskum 175,- ✓

Stegt pighvar med "Champignon ala creme" Broccolini, svampe-essens og brøndkarse 325,-

Kalvefilet med sort hvidløg, røget marv karamelliseret guleros, ramsløg og aromatisk sky 255,-

Desserter

"Vendia øl-dessert"- karamel, mousse crumble og is på "Bundgarn" 135,-

Hvid chokolade med hindbær, citron-timian, 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. person (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