

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

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 hverdagsaften

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 drikkevare
pr. person 595.- Inklusiv Vin/ølmenu
Opgraderet vinmenu 200.-

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) 95,-

Forretter

Saltet kulmule med citrus-olie, glaskål, rogn, dild og syrnede citruscreme 140,-
Bagt hvidfisk med luftig kartoffel, æggeblomme, tørret Vendia skinke og citron 150,-/245,-
Confiteret grisekæbe med sprøde kål, kartoffel, svampe og sherrysauce 145,- ✓

Hovedretter

Bagte rødbeder og friterede beder, salater, gedeost og lun gastrique 185,- ✓
Helleflynder stegt på crouton, selleri, kål, blåmuslinger og muslingesauce 315,-
Rosastegt flankesteak med bagte rødløg, shiitake svampe, pakchoi, sauce Jus og Choron 260,-

Desserter

Chokolade fondant med sprød karamel, brun farin sauce og vanille is 135,-
Hvid chokolademousse med tonka, passion og eksotisk sorbet 135,-
Mørk chokoladetærte med orangeur og aromatisk sirup med tonka 135,-

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) 95,-

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 med salat 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 325,-

Desserter

"Sélection de Fromages" - Udvalg af oste med behørig garniture 40,- pr stk.
"Creme Brûlée" - Brændt vanille creme med udvalg af sorbet 135,-
"Gateau Maecel" fransk chokoladekagemmed vanilleis 135,-

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites