

# 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

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 drikkevarer  
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 helleflynder med citron-olie, glaskål, rogn og kærnemælkssauce 135,-

Grønne asparges, stegte kammuslinger, og muslingesauce 160,-

Confiteret griseskank og kartoffel med palmekål, løg og luftig "potage parmentier" 140,-/225 ✓

### Hovedretter

Farseret skærising stegt på brød med spinat, nye grøntsager og safran beurre blanc 265,-

Stegt pighvar og dumplins med kalvehale, morkler, asparges, sky og aspargessauce 335,-

Alstrup kylling - bryst og braiseret lår med, gulerod, smørpocheret kartoffel og sauce jus 235,- ✓

### Desserter

Rabarber og hvid lakridsmousse, estragon og sorbet 140,-

Kærnemælks fromage med sorbet, stegt krydderkage og kørvel 140,-

Mørk chokoladetærte med orangecurd og aromatisk sirup med tonka 140,-

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, rogn og aioli 350,-
- "Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med nye grøntsager, pommes frites, salat og Sauce Bearnaise 325,-
- "Tournedos au poivre" - Oksemørbrad, grønne bønner, pommes frites, salat pebersauce 375,-

### Desserter

- "Sélection de fromages" - Udvalg af oste med behørig garniture 45,- pr stk.
- "Creme Brûlée" - Brændt vanille creme med udvalg af sorbet 140,-
- Chokolade fondant med sprød karamel, brun farin sauce og vanille is 140,-

Forretter markeret med \* er som hovedret med pommes frites