

# 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 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 tun, kørvel, glaskål, lime og Sauce Vert 135,-  
Stegt jomfruhummer med søde kartoffel og luftig hollandaise 160,-  
Risotto med vinterspinat og trøffel, kalvebryst og kalvesky 140,- / 225 ✓

### Hovedretter

Hummerfarseret ising med sprøde kål, hummerglace og skum 275,-  
Sprængt stegt andebryst med Sichuanpeber, confiteret lår, kål, blommer og sky 245,-  
Grillet oksefilet med rødbede, persillerod, karamelliseret løg og aromatisk sauce 250,- ✓

### Desserter

Røde bær og mousse, marengs og consommé 140,-  
Æblekage på vores facon 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 335,-  
"Tournedos au poivre" - Oksemørbrad, grønne bønner, pommes frites, salat og 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 vanilje is 140.-

Forretter markeret med \* er som hovedret med pommes frites