BRASSERIE
En aften

Vores bud på en god aften

En aften i Brasseriet

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

pr. person 445.- Eksklusiv drikkevare
pr. person 745.- Inklusiv Vin/ølmenu
Opgraderet vinmenu 200.-

Kan også serveres med alkoholfri drikkevarer menu
Specialkaffe kan tilvælges tillæg kr. 20

En stor aften i Brasseriet

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

Pr. person 595.- Eksklusiv drikkevare
pr. person 895,- Inklusiv vin/ølmenu
Opgraderet vinmenu 250.-

Kan også serveres med alkoholfri drikkevarer menu
Specialkaffe kan tilvælges tillæg kr. 20

Mulighed for tilkøb af Selection fromage – Udvalg af europæiske og franske oste 40,- pr. stk.
Menuerne skal vælges af hele bordet - vegetarmenu V tilbydes.

BRASSERIE
En hverdagsaften

Vores bud på en god hverdags aften

En hverdags aften i Brasseriet

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 V 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 hollandaise160,-

Risotto med vinterspinat og trøffel, kalvebryst og kalvesky140,-/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 tonka140,-

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 Tatare”- 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