

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

"Chateaubriand"

Helstegt oksemørbrad, trøffel, løg, Sauce Bordelaise og Bearnaise
375,-

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

Forretter

Stegt Jomfruhummer, blomkålpure med vanilje og hummeremulsion 170,-
Stegt kammusling med græskarpuré, syltet, dild-olie og skaldyrssauce 150,- ✓
Stegt rilette af kalvebryst med perlebyg, majs og skummende kantarelsauce 140,-

Hovedretter

Torsk stegt på brød med blåmuslinger, nye grøntsager og muslingesauce 250,- ✓
Stegt pighvar og dumplin med kalvehaler, spinat, farserede morkler og aromatisk sky 315,-
Rosa stegt kalv med trøffelpuré i spidskål, svampe og sort hvidløgs sauce 225,-

Desserter

Hvid chokolademousse med jordbær, ristet havre og sorbet 135,-
Lakrids panna cotta med brunfarin-sauce, marengs og hindbærsorbet 135,-
Mørk chokoladecake med mousse, kaffe og karamel 135,-

Markeret med ✓ kan laves som vegetarret - forretter 135,- / hovedretter 215,-

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) 90,-

Forretter

- "Salmon Fumé" - Røget laks med dild, citron og peberrodsfløde 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" – Entre Cote af okse med grønt, 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 170,-

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites

BRASSERIE

En hverdagsaften

Vores bud på en god hverdags aften

En hverdagsaften 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