

THE BRASSERIE

VORES 3 RETTERS MENU OUR 3 COURSES MENU

Helleflynder med syltede fennikel & æbler

Halibut with pickled fennel & apples

Letrøget sortfodsgris med piment, majs, svampe &
salviesauce

*Lightly smoked Iberico pork with piment, corn, mushrooms & sage
sauce*

Rabarberkompot med skovmærkeskum & brunet smør is

Rhubarb compote with woodruff foam & browned butter ice cream

VINMENU
WINE PARRING

Languedoc-Roussillon - Domaines Astruc - Marsanne

Californien - Cocoon - Zinfandel

Loire - Domaine Chupin - Chenin Blanc

KAFFE / COFFEE
FRESHWATER

DKK 750

FORETTER / STARTERS

Friterede hønseæg med spinat, artiskokker & sauce med
høost

Fried chicken eggs with spinach, artichokes & sauce with hay cheese

DKK 120

Ravioli med konfiteret løg, brunet smør & citron

Ravioli with confit of onions, browned butter & lemon

DKK 120

Helleflynder med syltede fennikel & æbler

Halibut with pickled fennel & apples

DKK 130

Skodsborgs fiskesuppe lavet på muslinger og fiskefond, med
grøntsager & krydderurter
*Skodsborgs fish soup made from mussels and fish stock, vegetables &
herbs*
DKK 130

Dansk blæksprutte med lardo & persille
Danish squid with lardo & parsley
DKK 130

Lynstegt laks med havesyre & ærter
Pan-fried salmon with sorrel & peas
DKK 130

Jomfruhummer med stikkelsbær & nye gulerødder
Langoustine with gooseberry & new carrots
DKK 145

HOVEDRETTER / MAIN

Rib-eye med løg, røget marv, ærter & rødvinssauce
Rib eye with onions, smoked marrow, peas & red wine sauce
DKK 315

Slethvar med gulerødder, ristet kyllingeskind & blanquette
sauce
Brill with carrots, roasted chicken skin & blanquette sauce
DKK 240

Letroget sortfodsgris med piment, majs, svampe &
salviesauce
*Lightly smoked Iberico pork with piment, corn, mushrooms & sage
sauce*
DKK 240

Vegetarbøf af bønner og kikærter med årstidens grønt &
brøndkarse
*Vegetarian patty of beans and chickpeas with seasonal vegetables &
watercress*
DKK 230

Måltidet
Meal of the day
DKK 230

TILBEHØR / SIDES

Nye danske kartofler med persille & brunet smør

New Danish potatoes with parsley & browned butter

DKK 45

Grøn salat med vinaigrette

Green salad with vinaigrette

DKK 45

DESSERTER / DESSERTS

Comté ost med svampe & hasselnødder

Comté cheese with mushrooms & hazelnuts

DKK 90

Rabarberkompot med skovmærkeskum & brunet smør is

Rhubarb compote with woodruff foam & browned butter ice cream

DKK 110

Havesyre sorbet med karamel & creme anglaise

Sorrel sorbet with caramel & creme anglaise

DKK 100

Petit four

DKK 45

DESSERTVIN / DESSERT WINE

Late harvest - Domaine Chupin - 2015

GLAS / FLASKE

80 / 400

Fonseca - Port - LBV

GLAS / FLASKE

80 / 400

KAFFE & TE / COFFEE & TEA

Americano

DKK 40

Espresso

DKK 40

Caffe Latte, Cappucino

DKK 45

Te / Tea

DKK 45

AVEC / DIGESTIVES

Baileys

DKK 80

Cognac

DKK 80

Rom

DKK 100