

THE BRASSERIE

VORES 3 RETTERS MENU OUR 3 COURSES MENU

Røget laks med blomkål, rugbrød, karse mayonnaise & dobbelt fløde
Smoked salmon with cauliflower, ryebread, cress mayonnaise & double cream

BBQ gris med variation af løg, puffet vadouvan & røget sauce
BBQ pork with variation of onions, puffed vadouvan & smoked sauce

Chokolade brownie med ristede hasselnødder, krystalliserede mørk chokolade, kirsebærsorbet
& rød syre
Chocolate brownie with roasted hazelnuts, crystalized chocolate, cherry sorbet & red sorrel

VINMENU WINE PARRING

Gasgogne - La Galope - Sauvignon Blanc - 2016

Californien - Cocoon - Zinfandel - 2015

Fonseca - LBV - Port

KAFFE / COFFEE FRESHWATER

DKK 750

FORETTER / STARTERS

Røget laks med blomkål, rugbrød, karse mayonnaise & dobbelt fløde
Smoked salmon with cauliflower, ryebread, cress mayonnaise & double cream
DKK 130

Bagt torsk med ørred rogn, creme fraiche & senneps urter
Baked cod with trout roe, creme fraiche & mustard leaves
DKK 130

Okse tatar med hvidløgs mayonnaise, stegt yoghurt brød, krydderurte salat & kartoffel chips
Beef tartar with garlic mayonnaise, pan fried yoghurt bread, herb salad & potato chips
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

Svampe toast med pocheret æg, syltede perleløg & blomsterkarse
Mushroom toast with poached egg, pickled onions & nasturtium
DKK 130

HOVEDRETTER / MAIN

Stegt gråande bryst med confiteret lår, glaserede beder, ramsløgs kapers & andesauce

Pan-fried wild duck breast with confit leg, glazed beetroot, ramson capers & duck sauce

DKK 240

Vegetar bøf af bønner og kikærter med årstidens grønt & brøndkarse

Vegetarian patty of beans and chickpeas with seasonal vegetables & watercress

DKK 230

Helstegt rødspætte med porrekompot, kål & brunet smør med havtorn

Pan-fried plaice with leek compote, cabbage & brown butter with buckthorn

DKK 240

Stegt rib-eye med nye løg, grøn salat af årstidens skud & bearnaise

Rib eye with new onions, seasonal green salad & béarnaise

DKK 315

BBQ gris med variation af løg, puffet vadouvan & røget sauce

BBQ pork with variation of onions, puffed vadouvan & smoked sauce

DKK 240

Stegt havtaske med gulerods puré, mini gulerødder, spidskål & blanquette med persille

Fried monkfish with carrot pureé, mini carrots, pointed cabbage & blanquette with parsley

DKK 240

Måltidet

Meal of the day

DKK 230

TILBEHØR / SIDES

Knuste kartofler med porrer & persille / *Crushed potatoes with leeks & parsley*

DKK 45

Grøn salat med vinaigrette / *Green salad with vinaigrette*

DKK 45

Perlebyg med rygeost / *Pearl barley with smoked cheese*

DKK 45