

# THE BRASSERIE

## VORES 3 RETTERS MENU OUR 3 COURSES MENU

Røget laks fra Hiddenfjorden med blomkål, sprødt rugbrød, karse & dobbelt fløde  
*Smoked salmon From Hiddenfjorden with cauliflower, crisp rye bread, cress & double cream*

Stegt Berberi andebryst med croquette af lår, kål fra Søren Wiuff, selleri,  
ramsløg kapers & ande sauce  
*Pan-fried duck breast with croquette, kale from Søren Wiuff, celeriac,  
ramson capers & duck sauce*

Chokolade brownie med ristede hasselnødder, krystalliserede mørk chokolade, kirsebørsorbet  
& 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*  
*Piemonte - Rocca dei Forti - Brachetto - NV*

## KAFFE / COFFEE FRESHWATER

DKK 750

## FORETTER / STARTERS

Røget laks fra Hiddenfjorden med blomkål, sprødt rugbrød, karse & dobbelt fløde  
*Smoked salmon From Hiddenfjorden with cauliflower, crisp rye bread, cress & double cream*  
DKK 130

Bagt torsk med sauce tartare, glasskål, sprøde kapers & citrus urter  
*Baked cod with sauce tartare, kohlrabi, crispy capers & lemon herbs*  
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

Grillede beder med frisk ost, honning vinaigrette, oliven & valnødde crumble  
*Grilled beetroots with cream cheese, honey vinaigrette, olive & walnut crumble*  
DKK 130

## HOVEDRETTER / MAIN

Stegt Berberi andebryst med croquette af lår, kål fra Søren Wiuff, selleri, ramsløg kapers  
& ande sauce

*Pan-fried duck breast with croquette, kale from Søren Wiuff, celeriac, 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 spinat pure, stegt blomkål & musling sauce med peberrod

*Pan-fried plaice with spinach puree, fried cauliflower & mussel sauce with horseradish*  
DKK 230

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

*Rib eye with borettane 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 jordskokkerpure, bagte jordskokker, spidskål  
& jordskokke sauce med æbler

*Fried monkfish with sunchoke puree, baked sunchokes, pointed cabbage & sunchoke sauce with apples*  
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