

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