

# THE BRASSERIE

## VORES 3 RETTERS MENU OUR 3 COURSES MENU

Helleflynder med syltede fennikel & æbler  
*Halibut with pickled fennel & apples*

Let røget sortfodsgris med piment, grønne asparges & salviesauce  
*Lightly smoked Iberico pork with piment, green asparagus & 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 høst

*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

Stenbiderrogn med burrata frisk ost & ramsløg

*Lumpfish roe with burrata fresh cheese & ramsons*

DKK 140

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 hvide asparges, ristet kyllingskind & asparges blanket sauce  
*Brill with white asparagus, roasted chicken skin & asparagus blanket sauce*  
DKK 240

Let røget sortfodsgris med piment, grønne asparges & salviesauce  
*Lightly smoked Iberico pork with piment, green asparagus & 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