

THE BRASSERIE

VORES 3 RETTERS MENU OUR 3 COURSES MENU

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

Letroget 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 kyllingeskind & asparges blanquette sauce
Brill with white asparagus, roasted chicken skin & asparagus blanquette sauce
DKK 240

Letroget 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