



BRASSERIE

# CARL

Brasserie Carl er en hyldest til de fremsynede værdier indenfor sundhed og velvære, som blev udviklet af Kurhotel Skodsborgs grundlægger, læge Carl Ottosen, for over 100 år siden. Hans ideer, om at frisk luft, vand, lys, gymnastik og "en rationel diæt" har helbredende og forebyggende effekt, udgør fortsat Kurhotel Skodsborgs grundlæggende værdier.

Derfor har vi, i respekt for Ottosens eviggyldige tanker, navngivet brasseriet: "CARL".

12:00 PM – 03:00 PM

## LUNCH

POMELO & QUINOA SALAD		165
<i>Quinoa – pomelo – lemongrass – ginger – coconut – soya vinaigrette</i>		
SWEET POTATO SALAD	<i>Glutenfree – Vegetarian – Lactose free</i>	165
<i>Baked sweet potato hummus - fried sweet potato – roasted seeds – olive oil</i>		
FALAFEL & COCONUT LABNEH	<i>Glutenfree – Vegetarian – Lactose free</i>	165
<i>Falafel – coconut labneh – roasted broccolini – Za’atar dressing</i>		
PALEO ‘OPEN SANDWICHES’		
<i>// OPTIONAL HOMEMADE RYE BREAD</i>		
SMOKED SALMON – PARSELY CHEESE PESTO – CREAMY CELERY REMOULADE		125
SHRIMPS – SOFT BOILED EGG – ASPARAGUS – SHRIMP CHIPS		135
ROAST BEEF – PICKLED BEETS – BLACK PEPPER MAYO – CARAMELIZED CRISPY ONION		125
AVOCADO – DATE TOMATO – TARRAGON MAYO – SMOKED ALMONDS – CABBAGE	<i>Vegetarian</i>	125
PLAICE FILLET – SHRIMP SALAD – DILL – BURNT LEMON		135
NEW POTATOES – MUSTARD MAYO – DATE TOMATO – CRUDITÉ OF GREENS	<i>Vegetarian</i>	125
BEEF TARTARE – MISO MAYO – CRISPY JERUSALEM ARTCHOKES – BLACK SESAME SEEDS		125
POACHED ‘HOPBALLEMØLLE’ CHICKEN – NEW POTATOES – MUSTARD – CREAMY SALAD		125
TWO PIECES PER PERSON		230
DESSERT		
CAKE OF THE DAY FROM OWN PATISSERIE		65
<i>Please ask the waiter for today’s selection</i>		

5:30 PM – 9:30 PM

## A LA CARTE

### STARTERS

LIGHTLY CURED SALMON TARTARE WITH “VESTERHAVSOST” AND DILL	155
GRILLED MOREL AND CHICKEN THIGHS ‘VOL-AU-VENT’	155
WAFFLES WITH CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE, ROASTED SEEDS AND GREEN LEAVES <i>Vegetarian – Lactose free</i>	155

### MAIN COURSES

GRILLED TROUT WITH FENNEL CRUDITÉ, PICKLED CAULIFLOWER AND MUSSEL SAUCE WITH DILL	280
BRAISED LAMB SHANK WITH HERB CRUST AND SEASONAL GREENS	280
BELUGA LENTILS AND GRILLED ‘HASSELBACK’ POTATO <i>Vegetarian – Lactose free – Gluten free</i>	225

### DESSERTS

DARK CHOCOLATE CREMEUX, BAKED CHERRIES WITH CALVADOS AND CARAMELIZED PECAN NUTS	145
RHUBARB COMPOTE WITH CRISPY MERINGUE AND YOGHURT ICE CREAM	135
RASPBERRY PARFAIT WITH RASPBERRIES AND LIMONCELLO	145

## CARLS SIGNATURE PLANTBASED

---

WAFFLES WITH CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE, ROASTED SEEDS AND GREEN LEAVES

*Vegetarian – Lactose free*

BELUGA LENTILS AND GRILLED 'HASSELBACK' POTATO

*Vegetarian – Lactose free – Gluten free*

RASPBERRY PARFAIT WITH RASPBERRIES AND LIMONCELLO

3 COURSES

445

## CARLS SPRING MENU

---

LIGHTLY CURED SALMON TARTARE WITH "VESTERHAVSOST" AND DILL

'HOPBALLEMØLLE' CHICKEN WITH ASPARAGUS AND CHICKEN SAUCE

RHUBARB COMPOTE WITH CRISPY MERINGUE AND YOGHURT ICE CREAM

3 COURSES

545

### FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

Please ask our staff about information concerning ingredients and/or your requirements

12:00 – 15:00

## FROKOST

POMELO & QUINOA SALAT		165
<i>Pomelo – quinoa – citrongræs – ingefær – kokos – soya vinaigrette</i>		
SØD KARTOFFEL SALAT	<i>Glutenfri – Vegetarisk – Laktosefri</i>	165
<i>Bagt sød kartoffel hummus – stegt sød kartoffel – ristede kerner – olivenolie</i>		
FALAFEL & KOKOS LABNEH	<i>Glutenfri – Vegetarisk – Laktosefri</i>	165
<i>Falafel – kokos labneh – stegt broccolini – Za'atar dressing</i>		
<b>PALÆO SMØRREBRØD</b>		
//TILVÆLG HJEMMEBAGT RUGBRØD		
VARMRØGET LAKS – PERSILLE VESTERHAVSOST PESTO – CREMET SELLERI REMOULADE		125
HÅNDPILLEDE REJER – SMILENDE ØKOÆG – ASPARGES – SPRØDE REJECHIPS		135
ROASTBEEF – SYLTEDE GULE BEDER – SORT PEBER MAYO – KARAMELLISEREDE SPRØDE LØG		125
AVOKADO – DADEL TOMAT – ESTRAGON MAYO – RØGEDE MANDLER - PALMEKÅL	<i>Vegetarisk</i>	125
RØDSPÆTTEFILET – REJESALAT – DILD – BRÆNDT CITRON		135
NYE KARTOFLER – GROV SENNEPS MAYO – DADEL TOMAT – FORÅRSGRØNT CRUDITÉ	<i>Vegetarisk</i>	125
OKSETATAR – MISO MAYO – SPRØDE JORDSKOKKER – SMÅ SALATER – SORTE SESAMFRØ		125
POCHERET 'HOPBALLEMØLLE' KYLLING – NYE KARTOFLER – CREMET FORÅRSSALAT – GROV SENNEP		125
TO STYKKER PR. PERSON		230
<b>DESSERT</b>		
DAGENS KAGE FRA EGET KONDITORI		65
<i>Spørg venligst Deres tjener for udvalg</i>		

17:30 – 21:30

## AFTEN A LA CARTE

### FORRETTER

LET SALTET LAKSETARTAR MED VESTERHAVSOST OG DILD	155
GRILLET MORKEL OG KYLLINGELÅR 'VOL-AU-VENT'	155
VAFLER MED CREMET JORDSKOKKE OG RISTEDE FRØ	<i>Vegetarisk – Laktosefri</i> 155

### HOVEDRETTER

GRILLET ØRRED MED FENNIKELCRUDITÉ, SYLTET BLOMKÅL OG MUSLINGESAUCE MED DILD	280
BRAISERET LAMMESKANK MED SPRØD URT OG ÅRSTIDENS GRØNT	280
BELUGA LINSER OG GRILLET 'HASSELBACK' KARTOFFEL	<i>Vegetarisk – Laktosefri – Glutenfri</i> 225

### DESSERTER

MØRK CHOKOLADE CREMEUX, BAGTE KIRSEBÆR MED CALVADOS OG KARAMELLISEREDE PEKANNØDDER	145
RABARBERKOMPOT MED SPRØD MARENGS OG YOGHURT IS	135
HINDBÆRPARFAIT MED HINDBÆR OG LIMONCELLO	145

## CARLS SIGNATUR PLANTEBASERET

---

VAFLER MED CREMET JORDSKOKKE OG RISTEDE FRØ

*Vegetarisk – Laktosefri*

BELUGA LINSER OG GRILLET 'HASSELBACK' KARTOFFEL

*Vegetarisk – Laktosefri – Glutenfri*

HINDBÆRPARFAIT MED HINDBÆR OG LIMONCELLO

*Vegetarisk*

TRE RETTER

445

## CARLS FORÅRSMENU

---

LET SALTET LAKSETATAR MED VESTERHAVSOST OG DILD

'HOPBALLEMØLLE' KYLLING MED ASPARGES OG KYLLINGE SAUCE

RABARBERKOMPOT MED SPRØD MARENGS OG YOGHURT IS

TRE RETTER

545

### ALLERGENER & KOSTHENSYN

VENLIGST SPØRG PERSONALET VED ALLERGENER / KOSTHENSYN