



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>		
<i>Add avocado +35,- smoked salmon +45,- Hopballemolle chicken +45,-</i>		
FALAFEL & BEETROOT SALAD	<i>Glutenfree – Vegetarian – Lactose free</i>	165
<i>Falafel - beetroot hummus – za’atar – pickled beetroots - seeds</i>		
PALEO ‘OPEN SANDWICHES’		
<i>// OPTIONAL HOMEMADE RYE BREAD</i>		
SMOKED SALMON – PARSLEY CHEESE PESTO – CREAMY CELERY REMOULADE		135
CITRUS MARINATED SHRIMPS – WHITE ASPARAGUS – SOFT BOILED EGG – CRISPY RICE		135
YELLOW BEETROOT – SEAWEED – FYNSK RYGEOST – SALTED NUTS	<i>Vegetarian</i>	125
AVOCADO – COTE DE BOEUF TOMATO – TARRAGON MAYO – SMOKED ALMONDS – CAVOLO NERO	<i>Vegetarian</i>	125
FRIED PLAICE FILLET – MARINATED SHRIMPS – REMOULADE – DILL		135
FRIED AND PICKLED HERRING – MUSTARD – SOFT ONIONS – FRESH HORSERADISH		135
BEEF TARTARE – MUSTARD MAYO – CRISPY JERUSALEM ARTICHOKE – PICKLED BLUE OYSTE MUSHROOM		135
POACHED “HOPBALLEMØLLE” CHICKEN – CREAMY SALAD – RADISHES		135
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

### SNACKS

SNACKS AND RUINART CHAMPAGNE	225
WHITE STURGEON CAVIAR 15G, BLINIS AND SOUR CREAM WITH CHIVES	345
WHITE STURGEON CAVIAR 15G AND RUINART CHAMPAGNE	495

### STARTERS

ZANDER CEVICE WITH SALTED RADISHES AND KUMQUAT	175
PATE EN CROUTE WITH CHICKEN, MUSTARD, AND PICKLES	175
SALAD WITH GRILLED AND FRESH VEGETABLES, BEETROOT HUMMUS AND ZA'ATAR	
<i>Plant based, Lactose free</i>	145

### MAIN COURSES

GRILLED HALIBUT WITH FENNEL CRUDITÉ, MUSSEL SAUCE WITH DILL	325
<i>Add 7g white sturgeon caviar for 175dkk</i>	
BBQ BEEF BRISKET, CARAMELIZED CELERIAC WITH WHITE ASPARAGUS AND PEAS SALAD	280
BELUGA LENTILS WITH FRIED "CORAL TOOTH", BLACKBERRIES AND PICKLED PEARL ONIONS	245
<i>Plant based – Lactose free – Gluten free</i>	

### DESSERTS

PAVLOVA WITH RHUBARB AND VANILLA CREAM	135
DARK CHOKOLATE CAKE WITH SOUR CREAM, BAKED CHERRIES AND CALVADOS	145
RASPBERRY PARFAIT WITH RASPBERRIES AND LIMONCELLO	145

## CARLS SIGNATURE 3 COURSE MENU

ZANDER CEVICE WITH SALTED RADISHES AND KUMQUAT

BBQ BEEF BRISKET, CARAMELIZED CELERIAC WITH WHITE ASPARAGUS AND PEAS SALAD

DARK CHOKOLATE CAKE WITH SOUR CREAM, BAKED CHERRIES AND CALVADOS

3 COURSES

575

WINE MENU

345

JUICE MENU

295

UPGRADED WINE MENU

545

## CARLS GOURMET 5 COURSE MENU

ZANDER CEVICE WITH SALTED RADISHES AND KUMQUAT

SALAD WITH GRILLED AND FRESH VEGETABLES, BEETROOT HUMMUS AND ZA'ATAR

GRILLED HALIBUT WITH FENNEL CRUDITÉ, MUSSEL SAUCE WITH DILL

BBQ BEEF BRISKET, CARAMELIZED CELERIAC WITH WHITE ASPARAGUS AND PEAS SALAD

DARK CHOKOLATE CAKE WITH SOUR CREAM, BAKED CHERRIES AND CALVADOS

5 COURSES

695

WINE MENU

595

JUICE MENU

445

UPGRADED WINE MENU

795

### FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

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

12:00 – 15:00

## FROKOST

<b>Pomelo &amp; Quinoa Salat</b>		165
<i>Quinoa – pomelo – citrongras – ingefær – kokos – soya vinaigrette</i>		
<i>Add avocado +35,- varmroget laks +45,- Hopballemølle chicken +45,-</i>		
<b>FALAFEL &amp; BEDE SALAT</b>	<i>Glutenfree – Vegetarian – Lactose free</i>	165
<i>Falafel - bede hummus – za'atar – marinerede beder</i>		
<b>PALEO SMØRREBRØD</b>		
<i>// TILVÆLG HJEMMEBAGT RUGBRØD</i>		
<b>VARMRØGET FÆRØSK LAKS – PERSILLE VESTERHAVSOST PESTO- CREMET SELLERI REMOULADE</b>		135
<b>CITRUS MARINERET REJER – HVID ASPARAGES – SMILENDE ÆG – SPRØDE RIS</b>		135
<b>GULBEDER – TANG – FYNSK RYGEOST – SALTEDE NØDDER</b>	<i>Vegetarian</i>	125
<b>AVOKADO – COTE DE BOEUF TOMAT – ESTRAGON MAYO – RØGET MANDLER – CAVOLO NERO</b>	<i>Vegetarian</i>	125
<b>SPRØD RØDSPÆTTEFILLET – MARINERET REJER – REMOULADE</b>		135
<b>STEGT OG SYLTEDE SILD – SENNEP – LØG – FRISK PEBERROD</b>		135
<b>OKSE TARTARE – SENNEP MAYO – SPRØD JORDSKOK – SYLTEDE "BLUE OYSTER" SVAMP</b>		135
<b>POCHERET HOPBALLEMØLLE KYLLING – CREMET FORÅRSSALAT - RADISE</b>		135
<b>TO STYKKER PER PERSON</b>		230
<b>DESSERT</b>		
<b>DAGENS KAGE FRA EGET KONDITORI</b>		65
<i>Spørg venligst deres tjener for udvalg</i>		

17:30 – 21:30

## AFTEN A LA CARTE

### SNACKS

SNACKS MED RUINART CHAMPAGNE	225
WHITE STURGEON KAVIAR 15G, BLINIS OG CRÈME FRAICHE MED PURLØG	345
WHITE STURGEON KAVIAR 15G OG RUINART CHAMPAGNE	495

### FORRETER

SANDART CEVICE MED SALTEDE RADISER OG KUMQUAT	175
PATE EN CROUTE MED KYLLING, SENNEP OG CORNICHONER	175
SALAT MED GRILLEDE OG FRISKE GRØNTSAGER, RØDBEDE HUMMUS OG ZA'ATAR	
<i>Plant based, Lactose free</i>	145

### HOVEDRETTER

GRILLET HELLEFLYNDER MED FENNIKEL CRUDITE OG MUSLINGSAUCE	325
<i>Tilkøb 7g white sturgeon kaviar for 175dkk</i>	
BBQ OKSEBRYST, KARAMELLISERET KNOLDSELLERI MED HVIDE ASPARGES OG ÆRTESALAT	280
BELUGA LINSER MED "CORAL TOOTH" SVAMP, BROMBÆR OG SYLTEDE PERLELØG	245
<i>Vegetarian – Lactose free – Gluten free</i>	

### DESSERTS

PAVLOVA MED RABARBER OG VANILJECREME	135
MØRK CHOKOLADEKAGE MED CREMEFRAICHE, BAGTE KIRSEBÆR OG CALVADOS	145
HINDBÆR PARFAIT MED LIMONCELLO	145

## CARLS SIGNATURE MENU

SANDART CEVICE MED SALTEDE RADISER OG KUMQUAT

BBQ OKSEBRYST, KARAMELLISERET KNOLDSELLERI MED HVIDE ASPARGES OG ÆRTESALAT

MØRK CHOKOLADEKAGE MED CREMEFRAICHE, BAGTE KIRSEBÆR OG CALVADOS

3 RETTER

575

VIN MENU

345

JUICE MENU

295

LUKSUS VIN MENU

545

## CARLS GOURMET MENU

SANDART CEVICE MED SALTEDE RADISER OG KUMQUAT

SALAT MED GRILLEDE OG FRISKE GRØNTSAGER, RØDBEDE HUMMUS OG ZA'ATAR

GRILLET HELLEFLYNDER MED FENNIKEL CRUDITE OG MUSLINGSAUCE

BBQ OKSEBRYST, KARAMELLISERET KNOLDSELLERI MED HVIDE ASPARGES OG ÆRTESALAT

MØRK CHOKOLADEKAGE MED CREMEFRAICHE, BAGTE KIRSEBÆR OG CALVADOS

5 COURSES

695

VIN MENU

595

JUICE MENU

445

VIN MENU

795