



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".

Brasserie Carl er certificeret med Det Økologiske Spisemærke i bronze, og al fisk samt skaldyr er certificeret med det blå og bæredygtige MSC-mærke.

TASTING MENU
TOMAT ♦
Fra Toftegårds Gartneri med vesterhavsostcreme, grønne jordbær, aromatiske urter & fermenteret tomatbouillon
2023 Gavi "Pleo", Piemonte, Italy, La Raia
Stikkelsbær, hyldeblomst, grøn te, Rebæl

KRABBESALAT
Taskekrabbe med lime, ristede cashewnødder & hjertesalat vendt i grøn karry
2021 Savennières "Chamboureau", Loire, France, Domaine FL
Gastroaft med Æble, Kamilleblomst & Citrontimian, Rebæl

RISOTTO
Risotto med blomkål, haricot verts, estragon & gul tomatsoauce
2023 Grillo "Flâneur", Sicily, Italy, Pianogrillo
2023 Riesling "Alkoholfrei" Germany, Weingut Goldatzel

GRILLET GRISNAKKE♦
Fra økologiske danske grise med æble-BBQ, blommer, kål & granblaquette
2023 Mâcon-Bussières, Bourgogne, France, Domaine de la Sarazinière
Kirsebær, blommer, røget eg, hibiscus, Rebæl

Skift hovedretten ud til oksemørbrad +200

MANDELKAGE ♦
Yuzuskum, hvid chokolade-cremeux & hindbærsorbet
2022 Riesling Auslese, Rheinhessen, Germany, Weingut Thörle
Riesling "Deutcher Traubensaft Weiss", Germany, Van Nahmen

MENU / VIN PARRING / NON-ALCOHOLIC
3 retter 545 / 345 / 295
4 retter 695 / 495 / 375
5 retter 745 / 595 / 445

De tre retter, der er inkluderet i menuen, er markeret med ♦
Fem retters menu skal bestilles af hele bordet og senest kl. 20:15
Informere venligst jeres tjener i forhold til allergier og kosthensyn

A LA CARTE
SNACKS
Gillardeau østers med vinaigrette, skalotteløg & citron 3 stk 90 6 stk 160 12 stk 300
Friteret kammusling med jalapenoscrème, saltet citron & lime 65
15g Gastro unika gold selection caviar, blinis, løg & crème fraiche 385
Hotdog med pocheret hummer, cocktail sauce, drueagurker & briochebrød 185
Bikinitoast med 24 mdr. Iberico, Evitaz, shititake & trøffel 135

FORETTER
Taskekrabbe med lime, ristede cashewnødder & hjertesalat vendt i grøn karry 195
Rørt oksetartar med fermenteret peberfrugt, cognac & urtesalat 155
Skodsborgs sommersalat med sæsonens bedste grønt 145

HOVEDRETTER
Risotto med blomkål, haricot verts, estragon & gul tomatsoauce 265
Oksemørbrad med gule beder, svenske kantareller, røget marv, ramsløgspuré & rødvinsauce 495
Dampet rødtunge med forårsløg, stenbider- og ørredrogn & fermenteret hvid aspargessauce 345
Tikøb 10g Gastro unika gold selection caviar +195

OST & DESSERT
Udvalg af europæiske oste med tilhørende garniture 3 oste 145 6 oste 260
Vaniljeparfait med solbærcreme & chokoladeis 155
Chokolademousse med karamelliseret kokos, råsyltede blåbær & kokosis 145
3 stk petit fours fra vores konditor 85

Vand ad libitum 35 / per person
