



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.

FROKOST

Cæsarsalat

Cæsarsalat med Hopballe Mølle kyllingebryst, parmesan, bacon & brødcroutons
225

Kan fås med varmrøget laks ved efterspørgsel

Falafel & Rødbede

Falafel, rødbede hummus, za'atar, syltede rødbeder & kærner
165

SMØRREBRØD

Marineret Christians ø sild med vadouvan creme fraiche, smilende æg & kapers
125

Kartofler med rygeostcreme, grønne asparges, purløg & kartoffelchips
125

Grøn karrymarineret avocado med mynte, fennikel & grillet courgette
125

Varmrøget laks fra egen produktion med Côte de Boeuf tomat, oliven & basilikum
145

Blødkogt æg med tomat, ærter, grillet agurk & piment d'espelette
145

Paneret rødspætte med håndpillet rejesalat, syltede drueagurker & citron
165

Rørt okseinderlår tatar med fermenteret peberfrugt & sprøde linsechips
165

Confiteret kylling terrin med estragon, piment, pebermayo & baba ganoush
145

Kroket af krondyrkølle fra Dyrehaven med enebær emulsion, kantarel & syltet løg
165

Serveres på rugbrød, kan fås på paleobrød ved efterspørgsel

DESSERT

Dagens kage fra eget konditori
65

LUNCH

Caesarsalad

Caesar salad with Hopballe Mølle chicken breast, parmesan, bacon & bread croutons
225

Can be made with smoked salmon on request

Falafel

Falafel, beetroot hummus, za'atar, pickled beetroots & seeds
165

OPEN FACED SANDWICHES

Pickled herring from Christians ø with vadouvan crème fraîche, smiling egg & capers
125

Potatoes with smoked cheese cream, green asparagus, chives & potato chips
125

Green curry-marinated avocado with mint, fennel & grilled zucchini
125

Smoked salmon from our own production with Côte de Boeuf tomato, olives & basil
145

Soft boiled egg with tomato, peas, grilled cucumber & piment d'espelette
145

Breaded plaice with hand-picked shrimp salad, pickled cucumbers & lemon
165

Mixed beef tenderloin tartare with fermented bell pepper & crispy lentil chips
165

Confit chicken terrine with tarragon, piment, pepper mayo & baba ganoush
145

Crouquet of red deer leg from Dyrehaven with juniper emulsion, chanterelle mushrooms & pickled onions
165

Served on rye bread, can be served on paleo bread by request

DESSERT

Cake of the day from own patisserie
65