



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.

SNACKS

Gillardeau østers med vinaigrette, skalotteløg & citron 3 / 6 / 12	90 / 160 / 300
Friteret kammusling med jalapenoscrème, saltet citron & lime	65
Marineret tun med avokadocreme & sesam, serveret på sprøde ris 2 stk	120
15g Gastro unika gold selection caviar, blinis, løg & crème fraiche	385
Pocheret hummerdog med cocktail sauce & briochebrød	185

FORRET

Rørt oksetartar med fermenteret peberfrugt, cognac & urtesalat	155
Pocheret lyssej med figneblade olie, issalat & kokos-stikkelsbær tigre leche	145
Taskekrabbe med lime, ristede cashewnødder & hjertesalat vendt i grøn karry	195
Skodsborgs sommersalat med sæsonens bedste grønt	145
Hiramasa carpaccio med saltet citron, Gillardeau østers emulsion & olivenolie	205

HOVEDRET

Ristet tempeh med majs, hvidløg, kantareller & skummet sherrysauce	275
Oksemørbrad med grillet spinat, svenske kantareller, røget marv & rødvinssauce	495
Glaseret kalvespidsbryst med spidskål, syltet blåbær & Karl Johan sauce	315
Rødtunge med kammusling en croûte, courgetter & hvid asparges sauce med rogn	385
Tikøb 10g Gastro unika gold selection caviar	195

OST

Udvalg af europæiske oste med kompot & smørstegt rugbrød 3 / 6	145 / 260
--	-----------

DESSERT

Cheesecake med citrussirup, syltede valnødder & brombærsorbet med ingefær	145
Mandelkage med yuzuskum, hvid chokolade-cremeux & hindbærsorbet	155
Chokolademousse med karamelliseret kokos, råsyltede blåbær & kokosis	155
3 stk petit fours fra vores konditor	85

Vand ad libitum 35 per person
Venligst informere din tjener om allergier

CARL OTTOSEN 3 RETTER

Pocheret lyssej med figneblade olie, issalat & kokos-stikkelsbær tigre leche
2023 Grüner Veltliner "Nussberg", Wien, Austria, Weingut Wieninger

Glaseret kalvespidsbryst med østershatte, spidskål, syltede blåbær
& Karl Johan svampesauce
2022 Barbaresco, Piemonte, Italy, La Ca'Növa

Half-baked cheesecake med aromatisk citrussirup, syltede valnødder
& brombærsorbet med ingefær
2017 Sauternes "Castelnau de Suduiraut", Bordeaux, France, Château Suduiraut

Menu 525 / Vinmenu 395

CARL OTTOSEN 5 RETTER

Pocheret lyssej med figneblade olie, issalat
& kokos-stikkelsbær tigre leche
2023 Grüner Veltliner "Nussberg", Wien, Austria, Weingut Wieninger

Hiramasa carpaccio med saltet citron, Gillardau østers emulsion & olivenolie
2023 Riesling "Terra Montosa", Rheingau, Germany, Georg Breuer

Rødtunge med kammusling en croûte, courgetter, solbærblade olie
& fermenteret hvid asparges sauce med rogn
2023 Bourgogne Blanc, Bourgogne, Frande, Domaine Fabien Coche

Glaseret kalvespidsbryst med østershatte, spidskål, syltede blåbær & Karl Johan svampesauce
2022 Barbaresco, Piemonte, Italy, La Ca'Növa

Half-baked cheesecake med aromatisk med citrussirup, syltede valnødder
& brombærsorbet med ingefær
2017 Sauternes "Castelnau de Suduiraut", Bordeaux, France, Château Suduiraut

Menu 845 / Vinmenu 695

