



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 / LUNCH

SALAT / SALAD

Falafelsalat med rødbedehummus, za'atar, syltede rødbeder & kerner 165
Falafel salad with beetroot hummus, za'atar, pickled beets & seeds

Cæsarsalat med kyllingebryst, parmesan, bacon & surdejscroutoner 225
Caesar salad with chicken breast, parmesan, bacon & sourdough croutons

Kan fås uden bacon & kylling med røget laks i stedet for
Can be made without bacon & chicken, with smoked salmon instead

Hummersalat med courgette, basilikum, tomat & sherry 285
Lobster salad with courgette, basil, tomato & sherry

HOVEDRETTER / MAINS

Rørt oksetatar med fermenteret peberfrugt, cognac & urtesalat 155
Hand-cut beef tartare with fermented pepper, cognac & herb salad

Moules med fennikel, hvidvin, grøn karry & kokosmælk 175
Mussels with fennel, white wine, green curry & coconut milk

Pariserbøf à la Skodsborg med vildtkød fra vores baghave & klassisk garniture 175
Parisian-style steak à la Skodsborg with wild game from our backyard & classic garnishes

Taskekrabbe med saltede agurker, ristede cashewnødder & hjertesalat vendt i grøn karry 195
Brown crab with salted cucumber, roasted cashews & baby gem lettuce tossed in green curry

Skindstegt havbars med spinat & hvid aspargessauce 315
Crispy skin sea bass with spinach & white asparagus sauce

Hummerpasta med en halv stegt hummerhale, linguine, syltet citron & hummerbisque 345
Lobster pasta with half a sautéed lobster tail, linguine, pickled lemon & lobster bisque

Oksemørbrad med røget marv & rødvinssauce 365
Beef tenderloin with smoked marrow & red wine sauce

TILBEHØR / SIDES

Pommes frites & aioli 65
French fries & aioli

Grøn salat med sennepsvinaigrette 55
Green salad with mustard vinaigrette

OST & DESSERT / CHEESE & DESSERTS

Udvalg af europæiske oste med kompot & smørstegt rugbrød 3 / 6 145 / 260
Selection of European cheeses with compote & butter-fried rye bread 3 / 6

Dagens kage fra vores konditor 65
Today's cake from our pâtisserie

Skodsborgs is & sorbet 1 / 2 / 3 / 4 kugler 45 / 65 / 85 / 95
Skodsborg ice cream & sorbet 1 / 2 / 3 / 4 scoops

Venligst informere din tjener om allergier
Please inform your waiter of any allergies

DRINKS

FADØL 70
Nørrebro Pilsner øko 4,6 %
Nørrebro Bombay IPA 6,5%
Murphy's Irish Stout 4,0%

FLASKEØL 70
Nørrebro Pilsner øko 4,6 %
Nørrebro Bombay IPA 6,5%
Murphy's Irish stout 4,0%

NON-ALCOHOLIC ØL 75
Doinz zero sunset IPA øko 0,5%
Doing zero zen citrus IPA øko 0,5%
Blågård's fFi øko 0,5%

JUICE & KOMBUCHA 65
Rebæl fersken-iste
Rebæl æblejuice
Læsk pink yuzu kombucha
Læsk ingefær kombucha

LEMONADE 75
Passionsfrugt & citrongræs
Hyldeblomst & kamille
Yuzu, kaffir lime & citronverbena

VAND 35
Still / Sparkling ad libitum per person

CARL OTTOSEN JUICE 85
Grøn reboot
Agurk, bladcelleri, mynte, spinat,
æble, ingefær & lime

De-age
Rødbede, æble, pære, ingefær,
chili & citron

De-tox
Fennikel, ananas, pære & gurkemeje

TE 55
Sweet Bombay
Sencha med matcha
Milky Oolong
Earl Grey
Herbal Mint
Darjeeling
English Breakfast
White & Green
Lemon Buttermilk

ORGANIC COFFEE
Dubbel espresso 35
Americano 38
Cortado 45
Flat white 48
Cappuccino 50
Caffe latte 55