



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

RETTER / COURSES

Rørt oksetatar med fermenteret peberfrugt, cognac & urtesalat Hand-cut beef tartare with fermented pepper, cognac & herb salad	155
Falafelsalat med rødbedehummus, za'atar, syltede rødbeder & kerner Falafel salad with beetroot hummus, za'atar, pickled beetroots & seeds	165
Moules med fennikel, hvidvin, grøn karry & kokosmælk Mussels with fennel, white wine, green curry & coconut milk	175
Pariserbøf à la Skodsborg med vildtkød fra vores baghave & klassisk garniture Parisian-style steak à la Skodsborg with wild game from our backyard & classic garnishes	175
Taskekrabbe med saltede agurker, ristede cashewnødder & hjertesalat vendt i grøn karry Brown crab with salted cucumber, roasted cashews & baby gem lettuce tossed in green curry	195
Cæsarsalat med kyllingebryst, parmesan, bacon & surdejscroutoner Caesar salad with chicken breast, parmesan, bacon & sourdough croutons	225
Kan fås uden bacon & kylling, med røget laks i stedet for Available without bacon & chicken, with smoked salmon instead	
Hummersalat med courgette, basilikum, tomat & sherry Lobster salad with courgette, basil, tomato & sherry	285
Skindstegt havbars med spinat & hvid aspargessauce Crispy skin sea bass with spinach & white asparagus sauce	315
Hummerpasta med en halv stegt hummerhale, linguine, syltet citron & hummerbisque Lobster pasta with half a sautéed lobster tail, linguine, pickled lemon & lobster bisque	345
Oksemørbrad med røget marv & rødvinssauce Beef tenderloin with smoked marrow & red wine sauce	365
TILBEHØR / SIDES	
Pommes frites & aioli French fries & aioli	65
Grøn salat med sennepsvinaigrette Green salad with mustard vinaigrette	55
OST & DESSERT / CHEESE & DESSERTS	
Udvalg af europæiske oste med kompot & smørstegt rugbrød 3 / 6 Selection of European cheeses with compote & butter-fried rye bread 3 / 6	145 / 260
Dagens kage fra vores konditor Today's cake from our pâtisserie	65
Skodsborgs is & sorbet 1 / 2 / 3 / 4 kugler Skodsborg ice cream & sorbet 1 / 2 / 3 / 4 scoops	45 / 65 / 85 / 95

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

DRIKKEVARER / DRINKS

FADØL 40CL	70
Nørrebro Pilsner øko 4,6 %	
Nørrebro Bombay IPA 6,5%	
Murphy's Irish Stout 4,0%	

FLASKEØL 33CL	75
Nørrebro New York lager 5,2%	
Nørrebro Classic 4,6%	
Nørrebro Blanche lime 5,0%	
Nørrebro Brown ale 5,5%	

NON-ALCOHOLIC ØL 33CL	75
Doing zero sunset IPA øko 0,5%	
Doing zero zen citrus IPA øko 0,5%	
Blågård's Fri 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 KAFFE	
Dubbel espresso	35
Americano	38
Cortado	45
Flat white	48
Cappuccino	50
Caffe latte	55