



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 jalapenocrème, saltet citron & lime	65
Marineret tun med avocadocreame & sesam, serveret på sprøde ris 2 stk.	120
15g Gastro Unika Gold Selection caviar, brioche, løg & crème fraîche	385
Pocheret hummerdog med cocktailsauce & briochebrød	185

FORRET

Rørt oksetatar med fermenteret peberfrugt, cognac & urtesalat	155
Flamberede kammuslinger med agurk, boghvede & chili	165
Taskekrabbe med ristede cashewnødder & hjertesalat vendt i grøn karry	195
Skodsborgs sensommersalat med sæsonens bedste grønt	145
Hiramasa-carpaccio med saltet citron & østersemulsion	205

HOVEDRET

Vildtkølle fra Dyrehaven med kartoffelmos, rodfrugter & rødvinssauce	315
Ristet tempeh med majs, hvidløg, kantareller & skummet sherrysauce	255
Oksemørbrad med grillet spinat, svenske kantareller, røget marv & rødvinssauce	495
Rødtunge med kammusling en croûte, courgetter & hvid aspargessauce med rogn	385
Tilkøb 10g Gastro Unika Gold Selection caviar	195
Tilkøb 5g efterårstrøffel	95

OST

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

DESSERT

Cheesecake med citrussirup, syltede valnødder & brombærsorbet med ingefær	145
Pocherede æbler med namelaka, græskarkerneis & kandiserede græskarkerner	155
Chokolademousse med karamelliseret kokos, abrikos & kokosis	155
3 petit fours fra vores konditor	85

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

CARL OTTOSEN 3 RETTER

Flamberede kammuslinger med agurk, boghvede & chili
2024 Riesling "Limestone" Rheinhessen, Germany, Weingut Keller

Vildtkølle fra Dyrehaven med kartoffelmos, rodfrugter & rødvinssauce
2023 Saint-Joseph "Lacombe St. Pierre, Rhône, France, Domaine Gerard

Pocherede æbler med namelaka, græskarkerneis & kandiserede græskarkerner
2024 Moscato di Pantelleria "Kabir", Pantelleria, Italy, Donnafugata

Menu 525 / Vinmenu 395

CARL OTTOSEN 5 RETTER

Flamberede kammuslinger med agurk, boghvede & chili
2024 Riesling "Limestone" Rheinhessen, Germany, Weingut Keller

Hiramasa-carpaccio med saltet citron & østersemulsion
2023 Etna Bianco "Arcuria" Sicila, Italy, Graci

Rødtunge med kammusling en croûte, courgetter & hvid aspargessauce med rogn
2023 Bourgogne Blanc, Bourgogne, Frande, Domaine Fabien Coche

Vildtkølle fra Dyrehaven med kartoffelmos, rodfrugter & rødvinssauce
2023 Saint-Joseph "Lacombe St. Pierre, Rhône, France, Domaine Gerard

Pocherede æbler med namelaka, græskarkerneis & kandiserede græskarkerner
2024 Moscato di Pantelleria "Kabir", Pantelleria, Italy, Donnafugata

Menu 845 / Vinmenu 695



SNACKS

Gillardeau oysters with vinaigrette, shallots & lemon 3 / 6 / 12	90 / 160 / 300
Fried scallop with jalapeno cream, salted lemon & lime	65
Marinated tuna with avocado cream & sesame, served on crispy rice 2 pcs	120
15g Gastro Unika Gold Selection caviar, brioche, onion & crème fraiche	385
Poached lobster dog with cocktail sauce & brioche bread	185

STARTERS

Stirred beef tartare with fermented pepper, cognac & herb salad	155
Flambéed scallops with cucumber, buckwheat & chili	165
Brown crab with roasted cashew nuts & heart salad tossed in green curry	195
Skodsborg late summer salad with the season's best greens	145
Hiramasa carpaccio with salted lemon & oyster emulsion	205

MAIN

Venison haunch from Dyrehaven with potato mash, root vegetables & red wine sauce	315
Fried tempeh with corn, garlic, chanterelles & frothy sherry sauce	255
Beef tenderloin with spinach, chanterelles, smoked bone marrow & red wine sauce	495
Sole with scallop en croûte, courgette & white asparagus sauce with roe	385
Add 10g Gastro Unika Gold Selection caviar	195
Add 5g fall truffle	95

CHEESE

Selection of European cheeses with compote & butter-fried rye bread 3 / 6	145 / 260
---	-----------

DESSERT

Cheesecake with citrus syrup, pickled walnuts & blackberry sorbet with ginger	145
Poached apples with namelaka, pumpkin seed ice cream & candied pumpkin seeds	155
Chocolate mousse with caramelized coconut, apricot & coconut ice cream	155
3 petit fours from our pastry chef	85

Water ad libitum 35 per person
Please inform your waiter of any allergy restrictions

CARL OTTOSEN 3 COURSES

Flambéed scallops with cucumber, buckwheat & chili
2024 Riesling "Limestone" Rheinhessen, Germany, Weingut Keller

Venison haunch from Dyrehaven with potato mash, root vegetables & red wine sauce
2023 Saint-Joseph "Lacombe St. Pierre, Rhône, France, Domaine Gerard

Poached apples with namelaka, pumpkin seed ice cream & candied pumpkin seeds
2024 Moscato di Pantelleria "Kabir", Pantelleria, Italy, Donnafugata

Menu 525 / Wine pairing 395

CARL OTTOSEN 5 COURSES

Flambéed scallops with cucumber, buckwheat & chili
2024 Riesling "Limestone" Rheinhessen, Germany, Weingut Keller

Hiramasa carpaccio with salted lemon & oyster emulsion
2023 Etna Bianco "Arcuria" Sicila, Italy, Graci

Sole with scallop en croûte, courgette & white asparagus sauce with roe
2023 Bourgogne Blanc, Bourgogne, Frande, Domaine Fabien Coche

Venison haunch from Dyrehaven with potato mash, root vegetables & red wine sauce
2023 Saint-Joseph "Lacombe St. Pierre, Rhône, France, Domaine Gerard

Poached apples with namelaka, pumpkin seed ice cream & candied pumpkin seeds
2024 Moscato di Pantelleria "Kabir", Pantelleria, Italy, Donnafugata

Menu 845 / Wine pairing 695

