

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

HOTEL



Bramslevgaard

Aften A la carte

Køkkenet er åbent fra tirsdag til lørdag kl. 17.00-21.00

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Forret:

Stegt pighvar - violette artiskokker - svampesauce med sherry

kr. 88,-

Røget gråand - vagtel æg - jordskokkechips

kr. 98,-

Mellemret:

Hummer emulsion - let røget kammusling - rødbedechips

kr. 78,-

Hovedret:

Hovedretter serveres med varierende kartofler

Braiseret oksespidsbryst - gulerod - persillerod - sprødt kyllingeskind

kr. 178,-

Lammekrone - madeira glace - hvidløgschips

kr. 218,-

Krogmodnet højrebsbøf - skorzonerrød – kastanjer

kr. 278,-

Ganerenser:

Havtorn / hyben granité

kr 38,-

Dessert:

Guldbarre - kokos ganache - crumble - passionsfrugtsorbet

kr. 98,-

Yoghurtmousse - dehydreret æble - skovsyre

kr 85,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Den traditionelle - tørstegt flæsk 8 skiver med peberrodskompot, hvide kartofler hertil persillesovs	kr. 158,-
Grøntsags pakkenelliker Dagens vegetar ret - serveret med et lækkert sidestykke af salat	kr. 158,-
Rustik Herregårdsburger Stor, saftig hakkebøf af lokal oksekød med ost, grillet tomat, salat, sprødstegt bacon og løg i spændende grovbolle smørstegte Vildmosekartofler eller pommes frites med BBQ-mayo	kr. 168,-
Klassisk Wienerschnitzel hertil pommes sautéés, dampede ærter og smørsauce	kr. 188,-

Børnemenuer

Pasta med kødsovs og grøntsager hertil hjemmebagt brød	kr. 58,-
Pommes frites med hjemmelavet remoulade og ketchup vælg mellem kylling nuggets, røde pølser el. frikadeller	kr. 58,-
Vaniljeis med hindbærsauce og frugt	kr. 48,-