

HOTEL BRAMSLEVGGAARD



Aften A la carte

*Køkkenet er åbent alle ugens dage fra kl. 17.00-21.00
(vi tilbyder dog kun chefkokkens menu om søndagen)*

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Skrabet tartar - vagtelæg - løg emulsion - kløver

Grillet sort hummer - emulgeret hvid asparges - skovsyre - sprød dild

Hjertemuslinger - tang - havgus - urter fra haven

Skindstegt Skagen fisk - sauce beurre blanc - forårsløg

Sommerbuk - karotter rullet i urter og porrer - rødbedecreme

Glaseret svinebryst - brændte kartoffeltern - perleløg - havesyre

Flødeis på råmælk - syltede jordbær - blomster - sprød karamel

Honning tuilles - brændte marengs - rabarber - hyldeblomstsorbet

Hovedret kr. 238,-

3 retter kr. 368,-

5 retter kr. 528,-

8 retter kr. 788,-

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Grøntsags pakkenelliker

Dagens vegetar ret - serveret med et lækkert sidestykke af salat

kr. 158,-

Pariserbøf á la Bramslevgaard

Jordskokke chips, rødbeder, kapers, confiteret æggeblomme og urter

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,-

Børnemenuer

Pasta med kødsovs og grøntsager

hertil hjemmebagt brød

kr. 58,-

Pommes frites med hjemmelavet remoulade og ketchup

vælg mellem kyllingenuggets, røde pølser el. frikadeller

kr. 58,-

Vaniljeis med hindbærsauce og frugt

kr. 48,-