

HOTEL BRAMSLEVGAARD



## Aften A la carte

*Køkkenet er åbent fra mandag til lørdag kl. 17.00-21.00  
(Søndag kl. 17-21.00 tilbyder vi dog kun Chefkokkens 3 retters menu)*

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD

## Forretter:

Æble stegt kammusling - blomkåls puré - jordkokkechips

**kr. 88,-**

Rimmet tun - krabbemousse - rejer i hvidløg

**kr. 88,-**

Sortfodsskinke - syltet æbler - rillettes af kalv - vagtelæg - røget dyrkølle

**kr. 78,-**

## Hovedret:

*Hovedretter serveres med varierende kartofler og grøntsager*

Rosa andebryst - brombær sauce

**kr. 188,-**

Okse steaks - sauce bearnaise

**kr. 228,-**

Dagens hvide fisk fra Skagen - sauce beurre blanc

**kr. 238,-**

## Dessert:

Chunky chokoldekage - vaniljeiscreme

**kr. 98,-**

Hindbærsymfoni - sorbet - bær

**kr 85,-**

BramslevGaard is og sorbet tallerken

**kr 85,-**

# HOTEL BRAMSLEVGAAARD



## 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. 198,-

## 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,-