

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Aften À la carte

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

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Forretter:

Skærising

Hengemte løg, brunet smør blanquette og sikrom

Confiteret grisekæber

Brændt gulerod, havtorn og Karl Johan bouillon

Hovedretter:

Let røget og pocheret torskerøg

Persillepuré, kål og cremet musling

Dansk kalvefilet

Cremet selleri, malt og fermenteret svampesauce

Desserter:

Gammel knas

Bitter kvædepuré og sprød havregrød

Hvid chokolade cremeux

Grønne æbler, verbena og saltkaramel

Hovedret kr. 228,-

2 retter kr. 298,-

3 retter kr. 348,-

4 retter kr. 398,-

5 retter kr. 448,-

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Ugens klassiker

En hyllest til en klassiker fra det traditionelle køkken, med en tanke på herregårde i "gamle" dage

kr. 198,-

Vi tilbyder naturligvis også børnemenuer – spørg tjeneren