

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Aften A la carte

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

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Forret:

Torsk bardedet med bacon kr. 88,-
hertil serveres brunoise af friske abrikoser med æbler og timian
anrettet på æbleglace

Kartoffelsuppe kr. 88,-
anrettet med kammuslinger og pesto-olie

Hovedret:

Ovnpocheret laks kr. 198,-
anrettet på frisk pasta med julienne af gulerødder og porrer

And au four kr. 198,-
Stegt andebryst med årstidens grøntsager
hertil brombærsauce og glaserede Vildmosekartofler

Klassisk Wienerschnitzel kr. 188,-
hertil pommes sautées, smørsauce, ærter

Dessert:

3 Danske gårdoste kr. 78,-
Hjemmebagt knækbrød

Akacie chokoladecake kr. 88,-
med friske bær og hjemmelavet æblesorbet

Hvid chokoladecake kr. 98,-
med friske bær og passionsfrugtgelé samt dagens sorbet

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Bondens livretter

Forret:

Krabbemousse rørt med krydderurter anrettet med rimmet laks
hertil anis- og rødvinssyltede rødløg samt frisésalat

Hovedret:

Tournedos af kalvemørbrad
Grillet spidskål, sauté af bøgehatte med frisk persille
Kartoffelroulade og rødvinsglace

Dessert:

Brombær trifley
Hjemmelavet brombær kompot med mascarponecreme og markroner

Hovedret	198,-
2-retters	248,-
3-retters	298,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Øvrige fristelser

Peanuts eller chips	kr. 20,-
3 slags eftermiddagskage med kaffe eller the (serveres fra 14.00-15.30)	kr. 82,-
Kaffe/coffee	kr. 28,-
Espresso	kr. 38,-
Cappuccino	kr. 35,-
Cafe Latte	kr. 35,-
Macchiato	kr. 35,-
Chokolade med flødeskum (chocolate with whipped cream)	kr. 35,-
Chokolademælk (chocolate milk)	kr. 35,-
Cortado	kr. 35,-