

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Aften A la carte

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

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Forret:

Lime-gravad sashimi tun med aske og røget kulmule kr 89,-
Anrettet på en bund af blæksprutteblæk med dråber af havtorn, syltede æbler og løg samt crudité (serveres under røgekuppel)

Souffle af hummerhale med grøn kant kr 89,-
Serveres i sort hummerbisque med syltede radiser, perleløg, røget gulerod og sprøde chips

Fasanrilette med vagtelæg og souffle af perlehøne med panko kr 92,-
Anrettet med ærtedecreme, røget tomat rødvinssyltede løg samt sprød maltjord med hvidløgsvist

Hovedretter

Kalvefilet rullet i timian med grøn kant kr. 198,-
Serveres med ristede svampe, solbærglaseret gulerod, selleri i malt og konfiterede lilla gulerod hertil serveres Pommes Fondante med timian og sauce beurre blanc

Dansk Dådyr med røgede kartofler kr. 198,-
Serveres med timbale rullet i aske, kålrabi med brombær, persillerod i ærte confit, rødbedecreme, porre-marv med rosmarin og stegte løgskaller hertil serveres timiansauce

Rustik Herregårdsburger kr. 168,-
Stor, saftig hakkebøf af lokal oksekød med ost, grillet tomat, salat, sprødstegt serranoskinke og løg i spændende grovbolle smørstegte Vildmosekartofler eller pommes frites med kryddermayo

Dessert:

Chokoladecake med krystalliseret hvid chokolade kr. 85,-
Serveres under isomaltkuppel med hindbærcoulis, marengsdråber, saltkaramel med hyldeblomstsorbet

Vaniljetrifli med hindbær og marengslåg kr. 98,-
Tuiles med lakridscreme, isomalt med mynte, karamel fudge, små mynte macaroons samt hindbærsorbet

Ostetallerken med maltjord og syltet peberfrugt kr. 98,-
Sprøde rugbrødsbrikker og brombær.

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Bondens livretter

Forret:

Grillet kammusling med rimet tun

Blæksprutte chips, gulerodspuré, syltede radiser og æbler med havtorn

Hovedret:

Vildsvin i sous vide, rullet i broccolistøv

Hertil grillede bøgehatte, blå kartoffelcreme, jordskokketimbale, glaseret rødbede og persillerod i ribs hertil serveres kartofler med ramsløg og pebersauce

Dessert:

Blåbærtrifli under chokoladekuppel

Med friske bær og myntesorbet

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	kr. 35,-
Chokolademælk	kr. 35,-
Cortado	kr. 35,-