

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Aften A la carte

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

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Forret:

Røget fasan - syltet stikkelsbær - røget vagtelæg - malt

kr. 88,-

Røget laks - kulmule - stenbiderrogn - fermenteret glaskål

kr. 98,-

Mellemret:

Gulerods velouté - dagens friske fisk - tangskum

kr. 78,-

Hovedret:

Hovedretter serveres med sæsonens kartoffel

Braiseret kæber - rørt kartoffel - selleri - romanesko

kr. 178,-

Skovdue - sprødt skind - kyllingeglace - braiserede hjerter

kr. 219,-

Okse Ribeye - gulerod – glace

kr. 298,-

Salat efter årstiden med kylling eller laks

kr. 118,-

Ganerenser:

Æble - drue granité

kr 68,-

Dessert:

Hasselnød bar - brombærsorbet - sne - saltet karamel

kr. 98,-

Hindbærglaseret hvid chokolade ganache - kærnemælksfudge

kr 78,-

Side 2

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Vegetarmenu

Forret:

Skorzonerrod - pocheret æg - plukkede urter
kr. 88,-

Mellemret:

Grillet Hanstholm fisk med emulgeret ramsløgssauce
kr. 88,-

Hovedret:

Braiseret selleri - gulerod - marinert tofu
kr. 148,-

Ganerenser:

Æblesorbet - crumble - syltet blomme
kr. 68,-

Dessert:

Fromage på blod appelsin
kr. 98,-

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Steak burger

Ost - grillet tomat - serranoskinke - salat – grovbolle

Smørstegte Vildmosekartofler eller pommes frites med estragoncreme

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,-