

HOTEL BRAMSLEVGGAARD



Selskabskort 2020

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Forretter:

Saltet knurhane

Dild vakuumeret skoleagurker - cremet peberrod - dildmayo - dildolie
sprød malt & brøndkarse

kr. 98,-

Let pocheret torsk

Persillecreme - syltede glaskål - sprødt kyllingskind & klorofylsauce

kr. 98,-

Koldrøget laks fra Hanstholm

Rygeost - radiser - malt & ærteskud

kr. 105,-

Confiteret unghane

Ristede hasselnødder - nøddemayo - sprød jordskok & urtesalat

kr. 98,-

Gravad okse

Enebærmayo - syltet løg & purløgs vinaigrette

kr. 98,-

Charcuteri med håndlavet pølse & tørrede skinker

Fra Rævhede, Nordjylland

Trøffelcreme - grillede artiskokker - tapenade & små sylterier

kr. 115,-

Der serveres surdejsbrød & pisket smør til alle forretter

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Supper:

Jordkokkesuppe

Kammusling - confiterede jordkokker & citronpuré

kr. 98,-

Crement hummerbisque

Dansk sorthummer - fermenteret beder & grønkål

kr. 135,-

Muslingesuppe

Pighvar - sprød fennikel & syltede løgskaller

kr. 105,-

Der serveres surdejsbrød & pisket smør til alle supper

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Hovedretter:

Langtidsstegt dansk kalv

Nye brændte løg - blegselleri crudité - bløde løg som puré
Stegte små kartofler & kalvesauce

kr. 175,-

Stegt & confiteret landkylling

Hengemte majs i brunet smør - cremet puré & portvins gastrique med ristede nødder

kr. 170,-

Langtidsstegt oksefilet

Høbagt selleri - jordskokkepuré - jordskokkechips
Sauce på sherry med fermenteret svampe.

kr. 198,-

Lam fra Thy

Gærede beder - grillede & syltede løg - karse & sauce på syltede bær

kr. 198,-

Helleflynder

Ristede nødder - citron - persillepuré
Små kartofler vendt med urter & brunet smør blanquette sauce

kr. 185,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Desserter:

3 slags danske gårdoste

Hyben - kvæde - oliven & rug

kr. 98,-

Brownie

Cremet hindbærgelé - sprøde hindbærflager - friske hindbær

Krystalliseret chokolade - toffée & vaniljeis

kr. 98,-

“Smagen af citrontærte”

Cremet citron med sprøde flager - brændte marengs

Krystalliseret hvid chokolade & citronsorbet

kr. 92,-

Hvid chokolademousse

Syltede havtorn - sprød karamel & havtornsorbet

kr. 95,-

Mørk chokoladecreme

Sorbet på sensommerbær - tørret skovmærke & sprød chokolade

kr. 115,-

Grillet citronfromage

Kandiseret fennikel - hvid chokolade & syrlig fennikelsorbet

kr. 105,-

Pære syltet i melasse

Sprød chokolade - vanilje iscreme & dehydrerede vaniljeblager

kr. 115,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Natmad:

2 slags Bao Sandwich

Grisebryst med kimchi & confiteret and med syltede grøntsager i varme krydderier

kr. 95,-

Biksemad af grisenakke & dansk kalv

Spejlæg - sauce bearnaise - HP sauce - Worcester sauce & rødbeder

kr. 85,-

Dansk pølsebord

Hamburgerryg med italiensk salat - spegepølse med remoulade & ristede løg
Rullepølse med persille - sky & løg - leverpostej med ristede champignons - sprød bacon

kr. 95,-

Gourmet pølsebord

Håndlavet pølse & skinker fra Rævhede, Nordjylland
Trøffelcreme - grillet artiskokker - tapenade & små sylteriger

kr. 105,-

Hotdogs: ristede & røde pølser

Brød - sennep - ketchup - remoulade - ristede & rå løg & syltede agurk

kr. 78,-

Sliders med oksekød

Tomatrelish - syltede agurker - rødløg - tomat - rød dressing & ost

kr. 88,-

Kaffe/the med 2 slags fyldte chokolader

Mørk chokolade med toffée & havtorn
Hvid chokolade med hindbær & hyldeblomst

kr. 48,-