

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Aften À la carte

Køkkenet er åbent mandag til lørdag fra kl. 17.30-21.00

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Forretter:

Glaserede kerner

Pocheret æggeblommer - fermenterede svampe & æbler

Havtaske kæbe

Gæret græskar - butternut squash & sauce på grillet løvstikke

Pocheret torsk

Røget porre - brunet smør emulsion & skummende muslingsauce

Hovedretter:

Glaseret Krondyrs kølle

Brioche - rosenkål - farseret morkel og jordskokker

Angus kvæg

Rødbede - fermenteret hvidløg - kål & sauce med mørke bær

Stegt helleflynder

Blomkål - brunet smør - sauce med æbler & citrontimian

Desserter:

4 oste fra jyske gårde

Frugt - oliven & sprøde malt flager

Yoghurt fromage

Hvid chokolade - syltet pære i kamille - rå pære & sorbet af kamilleblomst

Kvæde

Hvid chokolade - marengs & sorbet på sort The

Hovedret kr. 258,-

2 retter kr. 328,-

3 retter kr. 398,-

4 retter kr. 468,-

5 retter kr. 538,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Ugens klassiker

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

kr. 198,-

Boeuf Bearnaise

Ribeye steak - salat inspireret efter sæsonen -
Pommes Frites - sauce Bearnaise

kr. 268,-

Vi tilbyder naturligvis også børnemenuer – spørg tjeneren