

# HOTEL BRAMSLEVGAARD



## FROKOST KORT / LUNCH A LA CARTE

Pga. den nuværende situation med COVID-19, er køkkenet kun åben mod forudbestilling. Der henvises til at det bliver take-away / roomservice.

~~Køkkenet har åbent fra kl. 12.00-14.00 mandag til lørdag~~

~~Open Monday - Saturday 12.00 - 14.00~~

Christiansøpigens sild med syrnet fløde - friteret kapers - syltede nye løg  
*Heering from Christianssoe - acidified cream - capers deep fried - pickled onion*

**kr. 80,-**

Confiteret unghane salat med saltet skoleagurker - tørsaltet sprød bacon - æbler

*Confit of chicken - salad - salted cucumber - bacon - apple*

**kr. 70,-**

Spættefilet i panko på rugbrød med remoulade - dild - fennikel

*Breaded plaice - sauce remoulade - dill - fennel*

**kr. 90,-**

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Anis gravad nordjysk okse med mayo på urteklorofyl - crudité - chips

*Slices of beef with anise - sauce mayonnaise - crudité - chips*

**kr. 80,-**

Kold røget laks med hjertesalat - peberrodsfløde - dildolie - surdejskrumme

*Smoked salmon - salad - horseradish & cream - dill oil - chips of bread*

**kr. 90,-**

3 slags ost med hybenpuré - oliven - kiks

*3 cheeses - rosehips puree - olives - biscuits*

**kr. 90,-**

Hindbær lakridskage med cremet hindbær - toffee - saltkaramel

*Raspberry & licorice cake - toffee - salted caramel*

**kr. 65,-**