

HOTEL BRAMSLEVGGAARD

Aften a la carte

Køkkenet er åbent Mandag til Søndag fra kl. 17.30 - 21.00
The kitchen is open Monday - Sunday at 17.30 - 21.00

Forretter/Starters:

Vesterhavs torsk

Syltede nye løg - selleri - muslingesauce
Cod - pickled onion - celery - mussel sauce

Let røget makrel

Skole agurk - radiser - cremet løvstikke
Smoked mackerel - cucumber - radishes - lovage sauce

Sprød stegte brisler

Syltede løg - puré af løg - vesterhavsost - vild brøndkarse
Fried sweetbread - puree of onions - Danish Vesterhavs cheese - watercress

Hovedretter/Main courses:

Trøffelarseret landkylling

Hvide asparges - spinat - ramsløg blanquette
Truffle stuffed country chicken - white asparagus - spinach - sauce blanquette with wild garlic

Angus kvæg

Let røget jordkokker - citron confit - bagt løg - sauce Gastrique
Angus beef - lightly smoked Jerusalem artichokes - confit of lemon - baked onion - sauce Gastrique

Stegt sandart

Tapioca - syltede bøgehatte - løvstikke - sauce på brunet smør
Fried pike - tapioca - pickled brown beech mushroom - lovage - browned butter sauce

HOTEL BRAMSLEVGAAARD

Desserter:

Oste fra jyske gårde

3 oste - hyben kompot - knækbrød
3 cheeses from local producers - compote of rosehips - crisp bread

Danske jordbær

Hyldeblomst - brændt marengs - lakrids
Strawberries - elderflower - meringue - licorice

Lun fersken

Havre crumble - vanilje - hindbær sorbet
Warm peach - oats crumble - vanilla - raspberry sorbet

Hovedret/Main course kr. 258,-

2 retter/course kr. 328,-

3 retter/course kr. 398,-

4 retter/course kr. 468,-

5 retter/course kr. 538,-

Ugens klassiker

kr. 198,-

En klassiker fra det traditionelle køkken
Classic danish main course of the week

Bouef Bearnaise

kr. 268,-

Ribeye steak - salat inspireret efter sæsonen -
Pommes frites - sauce Bearnaise
Steak of ribeye - salad of the season - French fries - sauce bearnaise

Vi tilbyder naturligvis også børnemenuer – spørg betjeningen
Children's menu available - ask the waiter