

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Aften a la carte

Forretter / Starters

Kammuslinger

Grønne jordbær - kyllingskind - pocheret æggeblomme

Scallops - green strawberries - crisp chicken skin - poached egg yolk

Tangsaltet kulmule

Gule beder - krondild - sauce Nage

Seaweed salted hake- yellow root crops - dill - sauce Nage

Let røget nye kartofler

“Hærvejs ost” - pære - løvstikke

Lightly smoked potatoes - Hærvejs cheese - pear - lovage

Hovedretter / Main courses

Fisk fra “Kyst”

Butter beans - spinat - skummende valle sauce

North Sea fish - butter beans - spinach - foamy whey sauce

Iberico gris

Karl Johan svampe - palmekål - sauce på vadouvan

Iberico pork - cep mushrooms - cabbage - Vadouvan sauce

Natur kvæg af egen avl

Bagt græskar pure - let røget porre - sauce Gastrique

Cattle from own fields - baked pumpkin puree - lightly smoked leeks - sauce Gastrique

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Dessert / Desserts

“Ostemad”

Lihmskov 30 mdr. - karamelliseret blommer - smørstegt brioche
Lihmskov cheese - butter seared brioche - plums

Cremeret æble tærte

Karamalliseret æble - crumble - verbena - æble sorbet
Apple pie - crumble - verbena - sorbet of apple

Solbær mousse

Sprød lakrids - rødbeder - sponge kage - solbær sorbet
Black currants mousse - crispy licorice - beetroots - sponge cake - black currant sorbet

Hovedret/Main course Kr. 258,-

2 retter/courses Kr. 328,-

3 retter/courses Kr. 398,-

4 retter/courses Kr. 468,-

5 retter/courses 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 af sæsonen -

Pommes frites - sauce Bearnaise

Steak of ribeye - salad of the season - French fries - sauce Bearnaise

Vi tilbyder naturligvis også børnemenuer - spørg betjeningen

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Childrens` s menu available - ask the waiter