

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Aften a la carte

Forretter / Starters

Kammuslinger

Grønne jordbær - kyllingeskind - pocheret æggeblomme
Scallops - green strawberries - crispy chicken skin - poached egg yolk

Let pocheret helleflynder

friskost - cremet dild - syltede perleløg - julesalat
Poached halibut - dill sauce - pickled pearl onions - endive salad

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

Stegt andebryst

Friteret andeconfit - cremet selleri - glaseret beder & palmekål - sauce på varme krydderier
Duck breast - fried duck confit - creamy celery - glazed beet roots & palm cabbage - sauce with warm spices

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 BRAMSLEVGAARD

Dessert / Desserts

“Ostemad”

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

Cremet æble tærte

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

Hvid chokolade creme

Kompot på kirsebær & Bora Bora vanilje - puffed vanilje ris -
kirsebærsorbet
*White chocolate cream - cherry compote with Bora Bora vanilla - crispy vanilla rice -
cherry 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

Childrens` s menu available - ask the waiter