

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Selskabskort 2021

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Forretter:

Røget laks

Citron confit - dild mayo - fennikel - malt - urter

kr. 98,-

Pocheret torsk

Variationer af blomkål - urter - muslingesauce

kr. 98,-

Terrine af unghane

Purløgsmayo - syltede løg - urter

kr. 88,-

Svinenakke

Mayo på fermenteret hvidløg - ristet nødder - sprød malt - syltede bøgehatte

kr. 98,-

Der serveres surdejsbrød & økologisk smør til alle forretter

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Hovedretter:

Kalvefilet

Pommes Anna - sæsonens grønt - sauce Bearnaise

kr. 178,-

Farseret unghane

Stegte kartofler vendt i krydderurter - sæsonens grønt - cremet hønsesauce

kr. 180,-

Filet af majsfodret okse

Stegte kartofler vendt i krydderurter - Sæsonens grønt - pommes Anna - rødvinsauce

kr. 188,-

Oksemørbrad i soufflefars

Pommes fondant - sæsonens grønt - sauce Bordelaise

kr. 198,-

Sæsonens grønt er 3-4 emner der følger den danske sæson.

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Desserter:

Mandelkage

Sprød chokolade - vaniljecreme - bær - sorbet

kr. 88,-

Gateau Marcel

Sprød chokolade - vaniljecreme - bær - sorbet

kr. 98,-

Citronfromage

Lemon curd - æble - marengs - vaniljeis

kr. 82,-

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Natmad:

Biksemad af grisenakke & dansk kalv

Spejlæg - sauce bearnaise - rødbeder - HP sauce & Worcester sauce

kr. 85,-

Mulligatawny

Indisk karrysuppe med kyllingestykker og ris

kr. 78,-

Gourmet pølsebord

Håndlavet pølse & skinker fra Rævhede, Nordjylland
Trøffelcreme - grillet artiskokker - tapenade & små sylteriger

kr. 105,-

Hotdogs: ristede & røde pølser

Brød - sennep - ketchup - remoulade - ristede & rå løg - syltede agurker

kr. 78,-

Sliders med oksekød

Tomatrelish - syltede agurker - rødløg - tomat - rød dressing - ost

kr. 88,-