

HOTEL BRAMSLEVGAARD



FROKOST KORT/ LUNCH A LA CARTE

Køkkenet har åbent fra kl. 12.00-16.00 mandag til lørdag
Open Monday - Saturday 12.00 - 16.00

Bramslevgaard burger: Bøf fra Kildegaarden - bacon - cheddar - BBQ mayo
- agurk - tomat - salat - biroche bolle - pommes frites - aioli & ketchup
*Bramslevgaard Burger - bacon - cedar - BBQ mayo - cucumber - tomato - salad - brioche
buns - French fries - aioli - ketchup*
kr. 138,-

Stjernes kud på surdejsbrød: Panko paneret rødspætter - håndpillede rejer -
koldrøget laks - tomatiseret mayo - citron confit - urter
*"Stjernes kud" on sourdough bread: Plaice fillets - shrimps - smoked salmon - tomato
flavoured mayo - lemon confit - herbs*
kr. 138,-

Croque Madame med spejlæg: Skinke - sennep - Vesterhavssost - salat &
vinaigrette - landbrød
*Croque Madame with fried egg: Ham - mustard - Vesterhavs cheese - salad & vinaigrette -
bread*
kr. 128,-

HOTEL BRAMSLEVGAARD

Roastbeef på BramslevGaard rugbrød: Grov remoulade - ristet løg -
peberrod - syltet agurk - urtesalat

*Roastbeef on rye bread: Sauce remoulade - fried onion - horseradish - pickle cucumber -
salad of herbs*

kr. 88,-

Hønsesalat på BramslevGaard rugbrød: Confiteret kylling - svampe - capers -
cornichoner - bacon - urtesalat

*Chicken salad on rye bread: Confit chicken - mushrooms - capers - cornichons - bacon -
salad of herbs*

kr. 88,-

Koldrøget laks på BramslevGaard rugbrød: Radiser - grøn mayo - fennikel
crudité - sprød malt - urtesalat

*Smoked salmon on rye bread: Radishes - green mayo - fennel crudité - crispy malt - salad of
herbs*

kr. 118,-