

# AFTEN A LA CARTE KORT

## **Bramslevgaard snacks & bobler**

kr. 98,-

### **Forretter / Starters**

#### **Asparges & rejer**

Hvide asparges - håndpillede rejer - hollandaise  
*White asparagus - hand-peeled shrimps - sauce hollandaise*

kr. 108,-

#### **Vindblæst svinenakke**

Skiver af svinenakke - fermenteret hvidløg - ristede hasselnødder - sprød malt  
*Sliced dried pork neck - fermented garlic - hazelnuts - crisps malt*

kr. 108,-

#### **Vol-au-vent**

Confiteret kylling i cremet veloute & grønt  
*Vol-au-vent with chicken - sauce veloute - vegetables*

kr. 108,-

### **Hovedretter / Main courses**

#### **Stegt torskeryg**

Crudité - sauce nage  
*Butter fried cod - crudité - sauce Nage*

kr. 238,-

#### **Flank steak**

Majsfodret oksekød - løgpuré - nye løg - rødvins bordelaise  
*Flank steak of beef - puree of onion - new onion - red wine bordelaise*

kr. 238,-

#### **Ribeye**

Sæsonens grønt - øko fritter - sauce bearnaise  
*Ribeye - seasonal vegetables - organic french fries - sauce bearnaise*

kr. 299,-

# HOTEL BRAMSLEVGGAARD

## Ugens klassiker

En klassiker fra det traditionelle køkken

*Classic danish main course of the week*

kr. 198,-

## Dessert / Desserts

### Rabarber

Kompot af rabarber - vaniljecreme - krystalliant - pavlova - vaniljeis

*Rhubarb - vanilla cream - krystalliant - pavlova - vanilla ice cream*

kr. 108,-

### Gateau Marcel

Brændt marengs - passionsperler - passionssorbet

*Gateau Marcel - roasted meringue - pearls of passion - sorbet of passion*

kr. 108,-

### Ost

Kry råmælksost - abrikos&havtorn kompot - ristet nødder - brunet smør

*Kry colostrum cheese - buckthorn & apricot puree - hazelnuts - browned butter*

kr. 118,-

## Kokkens valg / the chef's choice

2 retter/courses Kr. 298,-

3 retter/courses Kr. 368,-

*Vi tilbyder naturligvis også børnemenuer - spørg betjeningen*

*Childrens` menu available - ask the waiter*