

AFTEN A LA CARTE KORT

BramslevGaards 3 snacks & 1 glas bobler

kr. 98,-

Forretter / Starters

Fugl i rede

Confiteret vildtfuglelår* - cremet æggeblomme - syltede stikkelsbær - porrehø - kørvel - timian - rødvinsglace

Confit of gamebird thighs - soft egg yolk - pickled gooseberry - leek hay - chervil - thyme - red wine glaze (*kan indeholde hagl fra nedskydningen/may contain hail from the hunter)

kr. 118,-

Ceviche af kammusling

Kammusling - julienne æble i citron - jordskokkebouillon - purløg

Scallops - julienne of apples - Jerusalem artichokes bouillon - chives

kr. 118,-

Rosenkål & Lihmskov

Rosenkål - ristet nødder - skum af lihmskov - jordskokke chips - æble

Brussel sprouts - toasted nuts - foam of Lihmskov cheese - Jerusalem artichokes chips - apple

kr. 98,-

Hovedretter / Main courses

Makrel & fennikel

Stegt makrel - fennikel - gulerod & gremolata - tyttebær - hollandaise skum

Fried mackerel - fennel - carrot & gremolata - cranberries - foam of hollandaise

kr. 228,-

Oksefilet & bordelaise

Oksefilet - brændte løg - løg puré - syltet perleløg - svine crumble - grønkål - sauce bordelaise

Filet of beef - roasted onions - puree of onion - pearl onions - pork crumble - green cabbage - sauce bordelaise

kr. 228,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Ande krokette & andesauce

Andekrokette - friteret jordskokker - jordskokkepuré - andesauce
Croquette of duck - fried Jerusalem artichokes - Jerusalem artichokes puree - duck sauce
kr. 228,-

Dessert / Desserts

3 jyske oste

Snehvide - Madammen med fennikelfrø - Erik Den Røde
3 locally produced cheese: Snehvide - Madammen - Erik Den Røde
kr. 118,-

Tonka & banan

Tonka chokoladekage - brændt banancreme - yuzu gele - karamelliseret valnødder - vaniljeis
Tonka chocolate cake - burned creme of bananas - jelly of yuzu - caramelized walnuts - vanilla ice cream
kr. 108,-

Appelsin & sabayonne

Sabayonne creme - appelsinkage - pistacieris
Sabayonne creme - orange cake - pistachio ice cream
kr. 108,-

-

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