

HOTEL BRAMSLEVGAARD

BramslevGaard 3 snacks & Bobler

Kr. 98,-

Forretter / Starters

Vindblæst svinenakke

Trøffelmayo - hasselnødder - brændte kartofler - syltede perleløg
Dried porkmeat - hazelnuts - burned potato - pickled pearl onions

Kr. 98,-

Rimmet torsk

Dildmayo - jordskokkechips - æble - agurk
Salted cod - dillmayo - Jerusalem artichoke chips - apple - cucumber

Kr. 98,-

Vitello Tonnato

Kalvekød - friteret kapers - lemon curd - tun sauce - urtesalat
Veal meat - fried capers - lemon curd - tuna sauce - herbal salad

Kr. 118,-

Hovedretter / Main courses

Friteret kuller

Bagte tomater - pommes frites - sauce Hollandaise med urter
Fried haddock - baked tomatoes - French fries - sauce Hollandaise & herbs

Kr. 198,-

Ribeye

Stegte persillerødder & puré - friteret grønkål - kartofler & kørvel
blanquette - pebersauce
*Ribeye - fried parsley root - fried green cabbage - potato & chervil blanquette -
pepper sauce*

Kr. 268,-

HOTEL BRAMSLEVGAARD

Perlehøne

Bryst med abrikoser & brie - smørstegt porre - gulerødder & hyldeblomst -
dagens kartoffel - hønse velouté

*Breast of guinea fowl with apricot & brie cheese - butterfried leek - carrots & elderflower -
potato of the day - chicken veloute sauce*

Kr. 218,-

Dessert / Desserts

Baked Alaska

Marengsindbagt vaniljeis & skovbærsorbet på appelsin & browniebund
Meringue baked vanilla ice & wild berry sorbet - orange & brownie base

Kr. 108,-

Orea cheesecake

Passionsauce - bær
Cheesecake - passion sauce - berries

Kr. 98,-

3 oste

Kompot - oliven - kiks
3 cheeses - fruit compote - olives - biscuits

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*