

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Aften À la carte

*Køkkenet er åbent mandag til lørdag fra kl. 17.00-21.00*

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD

## Forretter:

### Hvide danske asparges

Blæksprutte - citronsmør - rogn & puffet tang

### Saltet kuller

Skoleagurk - dild mayo - malt bark & peberrod

### Nordjysk porchetta

Enebær - syltede perleløg & ramsløg blanquette

## Hovedretter:

### Krogmodnet okse fra Kildegaarden

Fermenteret rødbede - gærede mørke bær & kalvetunge

### Helleflynder

Cremet kartoffel med bakskuld - spinat & muslinge velouté

### Poussin

Blegselleri infuseret med vild karse - høbagt selleri - cremet sauce med brunet smør

## Desserter:

### Vesterhavsost

Karamelliseret hyben & sprøde flager

### Rabarber

Cremet mørk chokolade & citrontimian

### Citron

Hvid chokolade - kærnemælk & dild

Hovedret kr. 248,-

2 retter kr. 298,-

3 retter kr. 348,-

4 retter kr. 398,-

5 retter kr. 448,-

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## Ugens klassiker

En hyldest til en klassiker fra det traditionelle køkken,  
med en tanke på herregårde i "gamle" dage

kr. 198,-

*Vi tilbyder naturligvis også børnemenuer – spørg tjeneren*