

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



PÅSKE AFTENMENU KL. 17.00-21.00 DEN 18-22. APRIL 2019

Forret:

Saltet sild med transparente agurker - cremet peberrod - dildolie & vildkarse

Hovedret:

Påskelam fra Thy med cremet blomkål med brunet smør
Syltede hvide asparges & sauce med mørk øl

Dessert:

Mørk chokolade bar med saltkaramel - syltede havtorn & sorbet

Menupris:

348,- pr. person

Obs! Gerne mod forudbestilling pr. tlf. 98 51 20 30 el. mail info@bramslevgaard.dk