

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Aften À la carte

Køkkenet er åbent mandag til søndag 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