

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Aften À la carte

*Køkkenet er åbent mandag til søndag fra kl. 17.30-21.00*

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD

## Forretter:

### Saltet torsk

Søsalat - transparent agurk - shiitake svampe & tapioka

### Modnet gravad okse

Cremet enebær - syltede løg & purløgs-vinaigrette

### Grillet tomat bouillon

Sandrejer - løvstikkeolie - fermenterede blomkålstokke & tørret tomat

## Hovedretter:

### Frilands Canette

Cremet små selleri - beder & fermenteret bær sirup

### Dansk naturkvæg

Persille - brændte løg - spæd kål & aromatisk sauce

### Stegt havtaske

Nye ærter - tørsaltet bacon - hengemte hvide asparges & blanquette på stegt kyllingeskind

## Desserter:

### Unika havgus

Abrikos - hybenrose & friteret malt

### Yoghurt fromage

Grønne & røde jordbær - hyldeblomst - skovmærker & jordbærsorbet

### Cremet hvid chokolade

Kandiseret fennikel - lakrids - blegselleri sorbet

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*