

SNACKS

APPETIZER

Bramslevgaard snacks & bobler Kr. 118,-
 Forskellige salte snacks udvalg af kokken
Different salty snacks selected by the chef

FORRETTER

STARTERS

Pocheret lange Kr. 148,-
 Lange - gulerod - persillerod - dild - kohlrabi - tallerkensmækker
Ling - carrot - parsley root - dill - kohlrabi

Ølbraiserede svinekæber Kr. 158,-
 Svinekæber - tyttebær - pære - Karl Johan bouillon - brøndkarse
Pork jaws - lingonberries - pear - porcini-broth - watercress

Bresaola Kr. 148,-
 Bresaola - gel - hvidløgsmayonnaise - perleløg - parmesan - malt
Bresaola - gel - garlic mayonnaise - pearl onion - parmesan - malt

Rødbedetatar * Kr. 138,-
 Rødbede - estragon - gulerod - jordkok - agurk - kørvel - purløg - tyttebær
Rootbeet - tarragon - carrot - jerusalem artichoke - cucumber - chervil - chives - lingonberries

Vi tilbyder naturligvis også børnemenuer - spørg betjeningen
Childrens` menu available - ask the waiter

* Vegansk, laktosefri

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Røget & Grillet laksesteak Kr. 258,-
 Laks - gulerod - radise - fennikel - æble - kål
 Salmon - carrot - radish - fennel - apple - cabbage

Langtidsstegt oksetyksteg Kr. 258,-
 Okse - hokkaido - broccolini - hasselnød - karse - "persillefrit"
Beef - hokkaido - broccolini - hazelnut - watercress - "fried parsley"

Steak a la Bramslevgaard Kr. 308,-
 Steak - sæsonens grønt - kartofler - rødbede - fritter - bearnaise
 Steak - *seasonal vegetables - potatoes - beetroot - fries - bearnaise*

Rissoles * Kr. 228,-
 Mix af grøntsager i vegansk dej - ærte - perleløg - gulerod - Koral tuille
Mix of vegetables in a vegan pastry - pea - pearl onions - carrot

DESSERT

DESSERTS

Panna Cotta Kr. 118,-
 Hvid chokolade - crumble - solbær - hindbær - solbærsorbet
White chocolate - crumble - blackcurrant - raspberry

Tarte au Passion kr. 118,-
 Passionsfrugt - marengs - hindbær - hvid chokolade - skovsyre - passionssorbet
Passionfruit - meringues - raspberry - white chocolate - passionfruit sorbet

3 slags oste Kr. 128,-
 Ost - kvæde - oliven - hjemmelavede kiks
Cheese - quince - olive - homemade crackers

Ananas i portvin * Kr. 118,-
 Ananas - portvin - mandel - citrus og mynte granité
Pineapple - port - almond - mint and lemon granité

* Vegansk, laktosefri



AFTENKORT

DINNER MENU

KOKKENS VALG

THE CHEF'S CHOICE

2 retter/courses

Kr. 298,-

3 retter/courses

Kr. 398,-

Skal forudbestilles/*must be pre-ordered*

Sæsonens 6 retter/courses

Kr. 698,-

Find os på de sociale medier:

