

SNACKS

APPETIZER

BramslevGaard snacks

3 forskellige snacks udvalg af kokken
3 different snacks selected by the chef

Kr. 78,-

FORRETTER

STARTERS

Porcheret torsk

Porre - persille - yuzu - urter
Cod - leek - parsley - yuzu - herbs

Kr. 138,-

Jomfruhummerhaler

Skum - citron - urter
Lobster tails - foam - lemon - herbs

Kr. 148,-

Coppa

Gris - nødder - løg - karse
Pork - nuts - onion - cress

Kr. 138,-

BramslevGaard spidskålssalat *

Spidskålssalat - edamame - kartoffel - dildolie - rødbede
Spring cabbage - edamame - potato - dill oil - beetroot

Kr. 128,-

Rosenkål i Lihmskov (som hovedret +60 kr.)

Lihmskov - nødder - æble - jordskok - persille
Lihmskov - nuts - apple - jerusalem artichoke - parsley

Kr. 128,-

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

* Vegansk, gluten-og laktosefri

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Kalvefilet

Langtidsstegt - orly - selleri - kartoffel
Veal fillet - orly- celery - potato

Kr. 248,-

Kylling fra Hopballe Mølle

Trøffel - broccolini - popcorn - purløg - kartoffel
Chicken - truffle - broccolini - popcorn - chives - potato

Kr. 248,-

Modnet Ribeye

Ribeye - sæsonens grønt - kartofler - bearnaise sauce - rødbede
Ribeye - seasonal vegetables - potatoes - bearnaise sauce - beetroot ribbons

Kr. 305,-

Bulgurs bøf med grønt *

Bulgurs bøf - gulerødder med æble og kardemomme
Bulgur steak - carrots with apple and cardamom

Kr. 218,-

DESSERT

DESSERTS

Rabarberfromage

Rabarber - sorbet - marengs
Rhubarb - sorbet - meringue

Kr. 118,-

Jordbærdrøm

Jordbær - lakrids - granité - crumble
Strawberry - licorice - granité - crumble

Kr. 118,-

3 oste fra jyske gårde

Fennikel compot - oliven - kærneknækkere
Fennel compote - olives - seedcrackers

Kr. 118,-

Dadelkage *

Dadelkage - bær - chokolade - kørvel
Date cake - berries - chocolate - chervil

Kr. 118,-

* Vegansk, gluten-og laktosefri



AFTENKORT

DINNER MENU

KOKKENS VALG

THE CHEF'S CHOICE

2 retter/courses

Kr. 298,-

3 retter/courses

Kr. 398,-