



# Brasseriet

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne "Brut"  
135,-

Y3 - Bobler fra Norsminde  
148,-

Kroens snacks  
55,-

## SÆSON

Helstegt gråand serveret med lokale  
kål, tyttebær, kartofler og kraftig  
andeglacé  
til 2 kuverter  
pr. kuvert 249,-

## LANDMENU

Færøsk laks "teriaki style", sprød grøntkål fra Peters Gartneri, hertil yuzu og sød chili  
(110,-)

\*

Høbagt lokal selleri, serveret med beurre noisette fyldt med ristede franske kastanjer og  
røget lammehjerte fra Ajstrup  
(110,-)

\*

"Osso buco" af braiseret dansk kalv, hertil cremet polenta, safran og vinterurter i gremolata  
(265,-)

\*

Udvalgte oste fra nær og fjern (3 slags oste)

\*

Mørk chokolade i symfoni, hertil henkogte havtorn, havtornsorbet og lakrids  
(100,-)

Vælg 3 retter kr. 398 - 4 retter kr. 455 - 5 retter kr. 499

## SMÅ RETTER

### Muslinger "bourgognoise"

Sprødstegte i hvidløg og serveret i  
luftig persille  
128,-

### Carpaccio

Serveret m/ lagret gedeost fra  
Sondrup, grillet citron, små salater  
og trøffel  
138,-

## STEGEN

### Cotes De Beuf

Højreb af krogmodnet dansk okse  
serveret med sauce borderlaise  
til 2 kuverter  
pr. kuvert 375,-

### Dagens "fangst"

Dagens fisk, frisk fra Skagen m/  
grøntkål og Muslinge bisque

298,-

## TILKØB

Pommes Frites m/ timian

Kartofler m/ løvstikkesmør

38,- stk.

Små salater i sprød kurv

Ristede svampe m/persille

38,- stk.

## DESSERT

### Ost fra Danmark og Frankrig

3 / 6 slags  
80/135,-

### Gnalling

Rehydreret i lokal grappa med  
pærechutney og sprød kiks  
100,-

### Profiteroles

Med chokoladesauce og vaniljeiscreme  
100,-

### Clafoutis

Med Tonga iscreme og henkogte  
kirsebær  
100,-

### Cafe Gourmand

Valgfri kaffe, udvalgt sødt fra køkkenet  
135,-

