



HOTEL BRETAGNE

Menuen

Snack: Stenbidderrogn – purløgscreme – blinis

Vinmenu: Champagne Le Mesnil, Blanc de Blancs

Forret: Tun tatar – avokado – tomat – løvstikke mayo

Vinmenu: Gramona Gesami, Muscat-sauvignon blanc

Mellemret: Blomkål – Comte – brunet smør - hasselnødder

Vinmenu: El Enemigo Chardonnay

Hovedret: Secreto af spansk sortfodsgris – jordskokker – grillet løg - trøffelsauce

Vinmenu: Domaine Nico Pinot Noir

Ost: Udvalg af europæiske oste med dagens garniture

Vinmenu: Sumarroca Cava Pinot Noir

Dagens granité

Dessert: Passionsfrugt – chokolade – brændt marengs

Vinmenu: Catena Semillion Deux

Gourmetmenu
Hele menuen
595,- pr person
1185,- pr person inkl. vin

Menu de Maison
Menuen uden mellemret og ost
445,- pr person
840,- pr person inkl. vin

Le Mesnil, Blanc de Blancs

Er valgt som husets Champagne, en udsøgt Blanc de Blancs, den perfekte måde at starte en hyggelig aften på.

95,- pr glas / 510,- pr flaske