



HOTEL BRETAGNE

Menuen

Snack: Kammusling – ærter – pankø - estragonmayo

Vinmenu: Champagne Le Mesnil, Blanc de Blancs

Forret: Stegte jomfruhummere – Hypen – kantareller – syltede løg – hummer emulsion

Vinmenu: Riesling Kabinett Øko Clemens Busch

Mellemret: "Vitello Tonnato" – Grillet tun – kalvetatar – sprøde kapers – citron sne

Vinmenu: Dom. Du Pelican, Savagnin, Arbois 2014

Hovedret: Langtidsstegt BBQ revsben – sommerkål – havgus – grillet nye løg

Vinmenu: The vanishing Shiraz, First drop

Ost: Udvalg af europæiske oste med dagens garniture

Vinmenu: Mas Amiel vintage 2013

Dagens sorbet

Dessert: "Cheesecake" – Mascarpone – sensommerbær sorbet - sprødt

Vinmenu: Nevissano Malvasia

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