



HOTEL BRETAGNE

Menuen

Snack: Tempura stegt Jomfruummer – røget mayo – grillet citron

Vinmenu: Champagne Le Mesnil, Blanc de Blancs

Forret: Tatar Freygaard okse – Estragon – Syltede perleløg – Dehydreret tomat – Sprødt rugbrød

Vinmenu: Thanish, Blanc de Noir, Spätburgunder, Mosel

Mellemret: Confiteret and – Granatæble – Spæde salater – Jordskokkechips – Peber Vinaigrette

Vinmenu: Schönhals, Pinot Noir, Rheinhessen

Hovedret: Smørstegt pighvar – Blomkål – Grillet løg – Skorzonerrødder – Sauce blanquette

Vinmenu: Dom. De la Folie, Aligote, Bourgogne

Ost: Udvalg af europæiske oste med dagens garniture

Vinmenu: CH Substance, Chardonnay, Walla Walla

Dagens sorbet

Dessert: Mini æble Tarte Tatin – Calvados caramel sauce - Vaniljeis

Vinmenu: Kracher Spätlese, Burgenland

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