



## HOTEL BRETAGNE

### *A la carte*

#### *Snacks*

Graved Laks – Rugbrød – Rævesauce – Spæde salater

110,-

Tempura stegt Jomfruummer – røget mayo – grillet citron

155,-

Sortfodsskinke – mandler – syltede rødløg

135,-

#### *Forretter*

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

155,-

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

160,-

Jordkokkesuppe – Trøffelolie – chips – bacon

130,-

#### *Hovedretter*

250 g Ribey – Fritter – Bearnaise

298,-

Smørstegt pighvar – Blomkål – Grillet løg – Skorzonerødder – Sauce blanquette

275,-

#### *Oste*

Udvalg af oste – Garniture - Sprødt

135,-

#### *Desserter*

Mini æble Tarte Tatin – Calvados caramel sauce - Vaniljeis

125,-

”Pære Belle Helena” –Pocheret Pære– Chokolade Ganache – Hvid Chokolademousse – Vaniljeis

125,-