



HOTEL BRETAGNE

A la carte

Snacks

Laks – Peberrod – Æble – Glaskål
110,-

Sortfods Skinke – Syltede Rødløg – Tomat – Estragon Creme
125,-

Forretter

Torsk – Musling Sauce – Smør Stuvet Kål
145,-

Stegte Kalvebrisler – Bisque på Jordskokker – Trøffel - Mandler
155,-

Hovedretter

Pluma Iberico – Bagte Rødbeder – Tørrede Kirsebær - Morkelsauce
255,-

Rødtunge – Smør Vinaigrette med Hasselnødder – Butternut Squash
265,-

Oste

Udvalg af Oste – Garniture - Sprødt
135,-

Desserter

"Cheesecake" – Mascarpone – Sensommerbær Sorbet - Sprødt
105,-

"Pære Belle Helena" Pocheret Pære – Chokolade Ganache – Hvid Chokolademousse – Vaniljeis
110,-