



HOTEL BRETAGNE

Menuen

Snack: Saltet makrel – peberrod – tomat – dild

Vinmenu: Le Masnil blanc de blanc Grand Cru

Forret: Rødtunge i brunet smør – mandler – blomkål – ærter – kapers

Vinmenu: Luzy-Macarez Saint-Véran

Mellemret: Oksetatar – syltede løg – chips – estragon – karse

Vinmenu: Damilano Langhe Nebbiolo

Hovedret: Presa Bellota Iberico – mørkel sauce – grønne asparges

Vinmenu: Piano Del Cerro Aglianico del Vulture

Ost: 3 slags oste med køkkenets garniture

Vinmenu: Cremant du Jura Fruitere Vinicole D'Arbois

Dagens sorbet

Dessert: Mini jordbærtærte – danske jordbær – hvid chokolade - vaniljeis

Vinmenu: Malvasai Di Castelnuovo, Nevissano

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