



HOTEL BRETAGNE

Velkomst

Beer nuts – 35 kr.

Oliven – 35 kr.

Hjemmelavede flæskesvær – hvidløgsmayo – 65 kr.

Snacks

Krustade – lakserillette – 2 stk. – 65 kr.

Croquette – lufttørret skinke – 65 kr.

Østers – Hendricks gin – agurk – tonic – 2 stk. – 95 kr.

Det kolde

Rimmet kammusling – rabarber – dild – 165 kr.

Sommer tomater – syltet tapioka – burrata – 165 kr.

Oksetatar – kartoffelchips – citrontimian – syltet agurk – 165 kr.

Det lune

Pappardelle – padron – salsiccia – piment – 165 kr.

Bagt rødtunge – sauce bisque – nye løg – 165 kr.

Andelever – hyldeblomst sauce – hindbær – 165 kr.

Poussin – majs – svampe – røde perleløg – urtecreme – 165 kr.

Moules frites a la Bretagne – fritter – aioli – 165 kr.

Ost

Udvalgte oste – sødt & varmt brød – 3 / 5 stk. – 165 kr. / 275 kr.

Det søde

Jordbær – koldskålssorbet – havre knas – 165 kr.

Citronmåne – chokolade sorbet – 165 kr.

Petit four – 2 stk – 55 kr.

Vi anbefaler 2 til 4 retter afhængig af appetit

Grupper på 8 eller flere voksne skal bestille samme retter (allergier / vegetarer undtaget)

Henvend dig til tjeneren for information om allergener



HOTEL BRETAGNE

Menu de Maison

Snack

Croquette – lufttørret skinke
Tilkøb evt. et glas Champagne

Forret

Oksetatar – kartoffelchips – citrontimian – syltet agurk

Mellemret

Sommer tomater – syltet tapioka – burrata

Hovedret

Poussin – majs – svampe – røde perleløg – urtecreme

Dessert

Jordbær – koldskålssorbet – havreknas

*Tilkøb af snacks, oste mm er muligt,
spørg venligst tjeneren*

600 kr. pr. person

(ændring af ret - 45kr. pr. ret)*

1075 kr. pr. person inkl. vinmenu

** allergier undtaget*