



HOTEL BRETAGNE

Velkomst

Beer nuts – 35 kr.

Oliven – 35 kr.

Hjemmelavede flæskesvær – hvidløgsmayo – 65 kr.

Snacks

Krustade – lakserillette – 2 stk. – 65 kr.

Croquette – dyrekølle – estragon – 65 kr.

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

Østers au naturel – citron – 6 stk. – 195 kr.

Det kolde

Gravad ørred – syltede bøgehatte – purløg – 165 kr.

Hareterrin – tyttebær – pebermayo – valnødder – 165 kr.

Krondyrtatar – roget mayo – brombær – syltet løg – kartoffelchips – 165 kr.

Det lune

Brioche – svampe – Gammel Knas – 165 kr.

Jordskokker – løgbouillon – karse – 165 kr.

Stegt skærising – butternut – brunet smør – forårsløg – 165 kr.

Vildsvin – høbagt selleri – palmekål – sherry sauce – 165 kr.

Ost

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

Det søde

Blommer i Madeira – kakaomazarin – rosmarinsorbet – 165 kr.

Sensommerbær – vaniljeis – bagt hvid chokolade – 165 kr.

Petit four 2 stk – 55 kr.

Vi anbefaler 2 til 4 retter afhængig af appetit.

Borde med over 8 personer, skal bestille samme menu*

**** allergier og vegetarer undtaget***

Henvend dig til personalet for information om allergener



HOTEL BRETAGNE

Menu de Maison

Snack

Croquette – dyrekølle – estragonmayo

Tilkøb evt. et glas Champagne

Forret

Hareterrin – tyttebær – pebermayo – valnødder – 165 kr.

Mellemret

Krondyrtatar – kartoffelchips – røget mayo – brombær – syltet løg

Hovedret

Vildsvin – hobagt selleri – palmekål – sherrysauce

Dessert

Blommer i Madeira – kakaomazarin – rosmarin sorbet

Tilkøb af snacks, oste mm er muligt,

spørg venligst tjeneren

600 kr. pr person

1075 kr. pr person inkl. Vinmenu

ændring af ret, pr. ret - 45kr.*

**allergier og vegetarer undtaget*

Henvend dig til personalet for information om allergener