



HOTEL BRETAGNE

Velkomst

Beer nuts – 35 kr.

Oliven – 35 kr.

Hjemmelavede flæskesvær – Lime – fivespice – 65 kr.

Snacks

Krustade – lakserillette – 2 stk. – 65 kr.

Croquette – dyrekølle – estragon – 65 kr.

Østers – “Bloody Mary” – 2 stk. – 95 kr.

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

Det kolde

Rimmet laks med citron – karse emulsion – daikon – solsikkekerner – 165 kr.

Helleflynder – stikkelsbær gastric – glaskål – æble – 165 kr.

Krondyrtatar – røget mayo – tyttebær – syltet løg – kartoffelchips – 165 kr.

Det Lune

Jordskokker – løg bouillon – karse – 165 kr.

Bagt torsk – porre – skaldyrsbisque – 165 kr.

Iberico gris i cognac – grillet hjertesalat – gulerod – 165 kr.

Canette – persillerod – kål – sechuan peber sauce – 165 kr.

Ost

3 slags oste – sødt & varmt brød – 165 kr.

Det søde

Nougat tærte – passionsfrugt og kaffir lime sorbet – 125 kr.

Poire Belle Helene – chokolade sorbet – havre – 125 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

Helleflynder – stikkelsbær gastric – glaskål – æble

Mellemret

Krondyrtatar – røget mayo – tyttebær – syltet løg – kartoffelchips

Hovedret

Iberico gris i cognac – grillet hjertesalat – gulerod

Dessert

Nougat tærte – passionsfrugt og kaffir lime 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.*

*Borde med over 8 personer, skal bestille samme menu**

**allergier og vegetarer undtaget*

**henvend dig til personalet for information om allergener*