



HOTEL BRETAGNE

Frokost tirsdag til lørdag

Menuen

Hjemme marineret sild med karrysalat & løg
Stegte sild med syltede løg & sennep
Lune fiskefrikadeller med hjemme rørt remoulade & citron

Julesalat med confiteret andelår, nødder & æbler
Ribbensteg af dansk gris med hjemmelavet rødkål

Udvalg af danske & franske oste med garniture

Lun æble tarte tatin med calvados & vaniljeis

Menuen:
365,- pr person

Menuen uden oste:
275,- pr person

A la carte

Let saltet laks med rygeost, agurk & karse	110,-
Hjemme marineret sild med karrysalat & løg	75,-
Skaldyrs toast, på grillet brød med citron & krydderurter	145,-
Lune fiskefrikadeller med hjemme rørt remoulade & citron	85,-

Le Mesnil, Blanc de Blancs

Er valgt som husets Champagne, en udsøgt Blanc de Blancs, den perfekte måde at starte en hyggelig aften på.

85,- pr glas / 510,- pr flaske