



HOTEL BRETAGNE

## *Menuen*

Dagens variation af appetizer

Friteret torsk, sauteret kål & muslinge sauce

*Vinmenu: Sapientia 2017, Verdejo, Rueda - Spanien*

Stegt andebryst med jordkokker, svampe & kraftig andesauce

*Vinmenu: El Enemigo 2010, Cabernet franc, Mendoza - Argentina*

Udvalg af danske og franske oste serveret med oliven og syltede valnødder

*Vinmenu: Chateau de Roulerie 2013, Chenin Blanc, Loire - Frankrig*

Dagens variation af granité

Tarte tatin med calvados & vaniljeis

*Vinmenu: Beerenauslese 2015, Kracher, Burgenland - Østrig*

Menuen:

595,- pr person

1090,- pr person inkl. vinmenu

Menuen uden oste:

495,- pr person

795,- pr person inkl. vinmenu

### *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*