



HOTEL BRETAGNE

Menuen

Snack: Kammusling tatar - æble – dild – peberrod

Vinmenu: Champagne Le Mesnil, Blanc de Blanc

Forret: Bisque – Hummer ravioli - purløgsolie

Vinmenu: Macon-Davaÿe Øko Domaine de la Croix Senaillet 2019

Mellemret: Friteret æg fra Gurre Skovhave – vinterkål – smørsauce - Trøffel

Vinmenu: Cremant de Bourgogne " La fun en Bulles" Brut, Domaine Anne Gros

Hovedret: Gråand – kirsebær glaseret rødbeder - selleri

Vinmenu: Bourgogne Rouge Henri Boillot 2017

Ost: Udvalg af europæiske oste med dagens garniture

Vinmenu: Riesling vom Grauen Schiefer Øko Mosel 2019

Dagens sorbet

Dessert: Citrontærte – pære – bergamotte sorbet

Vinmenu: San Martino Fermentato Bianco Fabioperrone

Gourmetmenu
Hele menuen
625,- pr person
1245,- pr person inkl. vin

Menu de Maison
Menuen uden mellemret og ost
495,- pr person
920,- pr person inkl. vin

Le Mesnil, Blanc de Blancs

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

105,- pr glas / 560,- pr flaske