



HOTEL BRETAGNE

## *Menuen*

Snack: Kammusling – ærter – pankovaffel – løvstikkemayo

*Vinmenu: Le Masnil blanc de blanc Grand Cru*

Forret: Syltet helleflynder – sauce på brunet smør og fiskefume – hvide asparges

*Vinmenu: Wachenheimer Riesling Pfalz Dr. Burklin-Wolf Øko 2016*

Mellemret: Fransk duebryst – tyttebær – balsamico – bagt rødbede

*Vinmenu: La 50/50 Dom. Anne Gros & Jean-Paul Tollot 2014*

Hovedret: Slethvar – spinat – selleri – muslingesauce – kartofler

*Vinmenu: Riccitelli, Gualtallary Chardonnay 2019*

Ost: 3 slags oste med køkkenets garniture

*Vinmenu: Mas Amiel vintage 2020*

Ganerenser: Flamberet vindruer – is på hvidvin og marengs

Dessert: Danske rabarber – kokos – hvidchokolade

*Vinmenu: baumard carte d'or coteaux du layon 2018*

Gourmetmenu  
Hele menuen  
725,- pr person  
1345,- pr person inkl. vin

Menu de Maison  
Menuen uden mellemret og ost  
595,- pr person  
1020,- 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 / 525,- pr flaske*