



HOTEL BRETAGNE

A la carte

Snacks

Fomfruummer – luftig vesterhavsost på sifon – syltet tomat

155,-

Sortfodsskinke af spansk Iberico gris – syltede rødøg – soya mandler

155,-

Forretter

Karamelliseret løguppe – løgpure – mandler – rå lakrids – fløde

145,-

Tatar af oksemørbrad i pandekage – estragon – radiser – karse

175,-

Hovedretter

Grillet havtaske – kartoffelcreme – purløgs beurre blanc – bøgøhatte – trøffel

325,-

Ribeye 275 G – bearnaise – pommes frites

365,-

Oste

3 slags oste med køkkenets garniture

135,-

Desserter:

Tærte – Lemon curd – Italiensk marengs – mørk chokoladeis

145,-

Tart Tatin – danske æbler – karamel sauce – vaniljeis

145,-