



HOTEL BRETAGNE

A la carte

Snacks

Puffet flæskesvær – trøffelmayonnaise – 75 kr.

Østers – peberrodsfløde – citron – purløgsolie – 110 kr.

Iberico skinke – burrata – syltede rødløg – saltede mandler – 110 kr.

Forretter

Havtaske – syltet græskar – dragt kantareller – brændte perleløg – cremet hummersauce – 155 kr.

Oksecarpaccio – trøffelmayonnaise – revet havgus – rucola – 145 kr.

Hovedretter

Gråandebryst stegt på ben – vinterkål – selleripuré – pebersauce – 295 kr.

Torsk – lynsteget fennikel & spinat – tomat – sauce med roget vesterhavssost og æblemost – 285 kr.

Oste

Udvalg af oste – garniture – sprødt – 145 kr.

Desserter

”Bretagne cheesecake” – kiksebund – havtornsorbet – flødeost sifon – hvidt chokoladestøv – 145 kr.

Æble tarte tatin – vaniljeis – calvados – 145 kr.

Sødt til kaffen, 2 stk. – 55 kr.



HOTEL BRETAGNE

A la carte

Snacks

Pork rinds – truffle mayo – 75 kr.

Oysters – horseradish cream – lemon – chives oil – 110 kr.

Iberic ham – burrata – pickled red onion – salted almonds – 110 kr.

Starters

Monkfish – pickled pumpkin – chanterelle – burnt pearl onions – creamy lobster sauce – 155 kr.

Beef carpaccio – truffle mayo – grated hazgus – arugula – 145 kr.

Main courses

Breast of mallard – winter cabbage – puree of celery – pepper sauce – 295 kr.

Cod – stir-fried fennel & spinach – tomato – sauce of cheese & apple juice – 285 kr.

Cheeses

Selection of cheese – garniture – crunch – 145 kr.

Desserts

Cheesecake á la Bretagne – biscuit base – sherbet of sea buckthorn – cream cheese siphon – white chocolate dust – 145 kr.

Apple tarte tatin – vanilla ice cream – calvados – 145 kr.

Sweets for the coffee, 2 pieces – 55 kr.