



HOTEL BRETAGNE

A la carte

Snacks

Jomfruummer – friskost – agurk – dild - 165 kr.

Sortfodskinke af spansk Iberico gris – syltede rødløg – soya mandler - 155 kr.

Forretter

Tuntatar – urter – sesam – avocado – pankovaffel - 165 kr.

Svampe toast - pocheret æg – comte - 155 kr.

Cremer hummersuppe – dagens fisk og muslinger – fine urter – 165 kr.

Hovedretter

Lammeryg vendt i persillecrust – kartoffelcreme – glaseret rødbeder – rosmaringlace - 325 kr.

Peberbøf – salat – pommes frites - 365 kr.

Havtaske – stegt blomkål – brunet smør – mandler – estragon og kapers – 285 kr.

Oste

Udvalg af oste – garniture – sprødt - 145 kr.

Desserter

Kokos – mælkechokolade – ananas – rom - 145 kr.

Cremer brulé – chokoladeis – citronmarineret jordbær - 145 kr.

Sødt til kaffen 2 stk. – 55,-



HOTEL BRETAGNE

A la carte

Snacks

Lobster – fresh cream cheese – cucumber – dill - 165 kr.

Black-footed ham of Spanish Iberico pig – pickled red onions – soya almonds - 155 kr.

Starters

Tuna tartare – herbs – sesame – avocado – panko waffle - 165 kr.

Mushroom toast - poached egg - comte - 155 kr.

Creamy lobster bisque – seafood of the day – fine herbs – 165 kr.

Main courses

Lamb loin turned in parsley crust - potato cream - glazed beetroot - rosemary glaze - 325 kr.

Pepper steak – salate – pommes frites - 365 kr.

Monkfish – fried cauliflower – butter – almonds – tarragon and capers - 285 kr.

Cheeses

Selection of cheese – garniture – crunchy - 145 kr.

Desserts

Coconut – milk chocolate – pineapple – rum - 145 kr.

Creme brulé – chocolate ice cream – lemon-marinated strawberry - 145 kr.

Sweets for the coffee 2 pieces – 55,-