



## HOTEL BRETAGNE

### **Gourmetmenu**

7 serveringer \*  
875 kr. pr person  
1500 kr. pr person inkl. vin

### **Menu de Maison**

4 serveringer #  
595 kr. pr person  
1050 kr. pr person inkl. vin

### ***Velkomst***

**Soyaristede mandler – 35 kr.**  
**Store spanske oliven – 35 kr.**  
**Puffede flæskesvær – trøffelmayo – 55 kr.**

### ***Snacks***

**Gratineret østers 2 stk.\*# – 75 kr.**  
*Vinforslag: Le Mesnil Champagne, Blanc de Blanc, Grand Cru. Glas: 120 kr. Flaske: 695 kr.*

**Krustade – Iberico skinke - urtemayo – 2 stk. – 75 kr.**  
*Vinforslag: Rosé Reserva Cava ØKO. Glas 110 kr. Flaske: 640 kr.*

### ***Det kolde***

**Rødbede – kærnemælk – brændt porre – hestebønner – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2021 Gruner Veltliner, Kies, Østrig Glas: 95 kr. Flaske: 575 kr.*  
*Vinforslag: 2020 Le Clos Poulsard, Dom. De L'Aigle Glas: 170 kr. Flaske: 795 kr.*

**Saltet helleflynder – æblevinaigrette – estragon – syrlige spæde salater\*# – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2021 Menetou-Salon Dom. Steve Millet Glas: 115 kr. Flaske: 640 kr.*

**Oksetatar – syltede bøgehatte – jordskok – aioli – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2020 Spätburgunder Ahr H. 7. Kreuzberg. Glas: 95 kr. Flaske: 575 kr.*  
*Vinforslag: 2020 Bourgogne Rouge Dom. Charles Audoin. Glas: 145 kr. Flaske: 780 kr.*



## HOTEL BRETAGNE

### *Det varme*

**Blomkål stegt i brunet smør – Comté – trøffelcreme – saltede mandler – 165 kr.**

*Vinforslag: 2020 Frederic Magnien Bourgogne Cote D'Or Chardonnay. Glas: 135 kr. Flaske: 765 kr.*

**Jomfruhummer – karamelliseret løgpure – brioche – hummerbisque\* – 165 kr.**

*Vinforslag: 2021 Chablis Dom. Christian Moreau Père & Fils. Glas: 145 kr. Flaske: 780 kr.*

**Havtaske – selleri – beurre blanc – brøndkarse – 165 kr.**

*Vinforslag: 2020 Passobianco Bianco Sicilian. Glas: 145 kr. Flaske: 780 kr.*

**Braiseret svinekæbe – cremet pasta risoni – spinat – parmesan – 165 kr.**

*Vinforslag: Barbera d'Alba Vini Giribaldi DOC ØKO Glas: 95 kr. Flaske: 575,-*

*Vinforslag: 2020 Gigondas "Tradition" Dom. De Font-Sane. Glas: 110 kr. Flaske: 635 kr.*

**Højreb – rødbeder – kål – pebersauce\*# – 165 kr.**

*Vinforslag: 2019 Langhe Nebbiolo Renato Ratti. Glas: 95 kr. Flaske: 575 kr.*

*Vinforslag: 2019 Chianti Classico Riserva Castello di Querceto. Glas: 125 kr. Flaske: 700 kr.*

### *Ost*

**Udvalgte oste – sødt & varmt brød\* – 3 / 5 stk. – 165 kr. / 275 kr.**

*Vinforslag: 2019 Les Vignes du Precheur Dom. Weinbach. Glas: 105 kr. Flaske: 625 kr.*

*Vinforslag: Sequeirinha White Tawny. Glas: 115 kr. Flaske: 720 kr.*

*Vinforslag: Churchill's 10 Years Old Tawny. Glas: 125 kr. Flaske: 780 kr.*

### *Det søde*

**Kærnemælksmousse – ganache – kondenseret mælk – syltet pære – brændt hvid chokolade\*# – 165 kr.**

*Vinforslag: 2015 Barsac-Sauternes Chateau Piada. Glas: 115 kr. Flaske: 760 kr.*

**Calvados flamberede vindruer – champagnesorbet – sprød marengs\* – 165 kr.**

**Petit four 2 stk – 55 kr.**

*Vinforslag: 2019 Riesling kabinet, Strub. Glas: 105 kr. Flaske: 630 kr.*

*Vinforslag: 2020 Vintage MA Mas Amiel, Grenach. Glas: 125 kr. Flaske: 795 kr.*