



## HOTEL BRETAGNE

### *Velkomst*

Soyaristede mandler – 35 kr.

Store spanske oliven – 35 kr.

Croquette - vildsvin- 65 kr.

### *Snacks*

Krustade – røget vildt - urtemayo – 2 stk. – 75 kr.

Gratinerede østers 2 stk. – 85 kr.

*Gastrounika caviar 10g & blinis – 350 kr.*

*Vinforslag til snacks:*

*Le Mesnil Champagne, Blanc de Blanc, Grand Cru. Glas: 120 kr. Flaske: 695 kr.*

### *Det kolde*

**Foie gras terrine – andehjerter – pistacie- balsamico – 165 kr.**

*Vinforslag: 2022 Scarpa Verduno Pelaverga, Glas: 125,-. Flaske: 725,-*

*Vinforslag: 2019 Chateau La Grave, Cuvee du Pin. Glas 110,-. Flaske: 650,-*

**Krondyr tatar – syltede ribs – pommes allumettes – Karl Johan mayo – karse – 165 kr.**

*Vinforslag: 2021 Poderi Colla Nebbiolo d'Alba. Glas: 115,-. Flaske 675,-*

***Menukortet består af retter i mindre størrelse, der løbende udskiftes i takt med sæsonen og udvalget.***

***Vi anbefaler 2 til 4 retter afhængig af appetit.***

*Vi tilbyder også vores Menu de Maison:*

*4 serveringer udvalgt af Køkkenchefen*

*Pris 600 kr. pr. person*



## HOTEL BRETAGNE

### *Det Varme*

**Blåmuslingesuppe – blæksprutte – aromatiske urter – selleri – kinaradise – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2021 Salomon Undhof Riesling von Den Terrassen. Glas: 110 kr. Flaske: 650 kr.*

**Kantareller – majs – grillet brød – revet Comte – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2019 Juris Alte Reben, Chardonnay, Østrig. Glas: 125 kr. Flaske: 795 kr.*

**Kalvebrisler – brunet smør – mandler – blomkål – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2020 Spätburgunder Ahr H. J. Kreuzberg. Glas: 95 kr. Flaske: 575 kr.*

**Havtaske – jomfruhummersauce – spæd grønkål – friteret jordskok – dild – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2021 Saint Veran, Chateau Fuissé, Chardonnay. Glas: 130 kr. Flaske: 775 kr.*

**Gråand – rødbede – grillet løg – rosenkål – vildt sauce – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2018 Rodney Strong Russian River Vally Pinot Noir. Glas: 145,-. Flaske: 850,-*

### *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*

**Citrontærte – marengs – lemon curd – vaniljeis – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2021 Moscato D'Asti Scarpa. Glas: 95 kr. Flaske: 560 kr.*

**Hengemte bær – hvid chokolademousse – rosensirup – brombærsorbet – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2019 Eser St. Nikolaus Riesling Spätlese, Rheingau. Glas: 95 kr. Flaske: 550 kr.*

**Jordskok panna cotta – nashi pære – stikkelsbær consommé – haveisyre granité – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2020 Willamette Velley Oregon Riesling. Glas: 105,-. Flaske: 625,-*

**Petit four 2 stk – 55 kr.**

*Vinforslag: 2019 Riesling kabinett, Strub. Glas: 105 kr. Flaske: 630 kr.*  
*Vinforslag: 2020 Vintage MA Mas Amiel, Grenach. Glas: 125 kr. Flaske: 795 kr.*