



## HOTEL BRETAGNE

### *Velkomst*

- Soyaristede mandler – 35 kr.
- Store spanske oliven – 35 kr.
- Arancini – trøffelcreme – 65 kr.

### *Snacks*

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

- Gratinerede østers 2 stk. – 85 kr.**  
*Vinforslag: Le Mesnil Champagne, Blanc de Blanc, Grand Cru. Glas: 120 kr. Flaske: 695 kr.*

- Gastrounika caviar 10g & blinis – 350 kr.**  
*Vinforslag: Le Mesnil Champagne, Blanc de Blanc, Grand Cru. Glas: 120 kr. Flaske: 695 kr.*

### *Det kolde*

- Jomfruhummer – foie gras – balsamico – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2022 Hommage Riesling, Pfalz dr. Bürklin Wolf. Glas: 115 kr. Flaske: 655 kr.*

- Helleflynder ceviche – avocado – agurk - koriander – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2021 Dom. Steve Millet, Menetou-salon, Sauvignon blanc. Glas: 115 kr. Flaske 650 kr.*

- Rørt oksetatar – syltede bøgehatte – pommes allumettes – estragonmayo – 165 kr.**  
*Vinforslag: 2020 Bourgogne Rouge Dom. Charles Audoin. Glas: 145 kr. Flaske: 780 kr.*



## HOTEL BRETAGNE

### *Det varme*

**Kantareller – majs – grillet brød – revet Comte – 165 kr.**

*Vinforslag: 2019 Furis 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.*

**Friteret torsk – sauce tatar – citron – fritter – 165 kr.**

*Vinforslag: 2021 Dezat, Pouilly-Fume, Sauvignon Blanc, Loire. Glas: 125 kr. Flaske: 795 kr.*

**Secreto – syltede tomater – grillet løg – pebersauce – 165 kr.**

*Vinforslag: 2016 Lindes de Remelluri Rioja. 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*

**Sommerbær – hvid chokolademousse – rosensirup – sorbet – 165 kr.**

*Vinforslag: 2019 Eser St. Nikolaus Riesling Spätlese, Rheingau. Glas: 95 kr. Flaske: 550 kr.*

**Gateau Marcel – solbær – vaniljeis – 165 kr.**

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

**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.**