



## HOTEL BRETAGNE

### *Velkomst*

Soyaristede mandler – 35 kr.

Oliven – 35 kr.

Hjemmelavede flæskesvær – hvidløgsmayo – 65 kr.

### *Snacks*

Krustade – lakserilette – 2 stk. – 65 kr.

Croquette – vildsvin – 65 kr.

Østers – Hendricks gin – agurk – tonic – 2 stk. – 95 kr.

### *Det kolde*

Sprød dansk Gedeost – beder – urter – 165 kr.

Rimmet Kammusling – rabarber – dildemulsion – 165 kr.

Oksehale – portvin – bitter salat – syltet sennep – 165 kr.

### *Det varme*

Papperdelle – grillede argentinske rejer – hvidløg – persille – 165 kr.

Ølbraiseret Duroc – sesam – forårsløg – sort hvidløg – 165 kr.

Bagt Torsk – sauce bisque – grønne asparges – 165 kr.

Farseret Vagtel – smørstegte morkler – morkelskum – rosenkål – 165 kr.

### *Ost*

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

### *Det søde*

Estragonsorbet – pocheret pære – yoghurt / vaniljecreme – malt crumble – 165 kr.

Nøddetærte – passionssorbet – saltkaramel – 165 kr.

Petit four – 2 stk – 55 kr.

***Menukortet består af mindre retter, vi anbefaler 2 til 4 retter afhængig af appetit***

***Grupper på 8 eller flere voksne skal bestille samme retter \****

*\* allergier / vegetarer undtaget*



HOTEL BRETAGNE

## *Menu de Maison*

### *Snack*

Croquette - vildsvin  
*Tilkøb evt. et glas Champagne*

### *Forret*

Rimmet Kammusling – rabarber – dildemulsion

### *Mellemret*

Sprød dansk Gedeost – beder – urter

### *Hovedret*

Farseret Vagtel – smørstegte mørkler – mørkelskum – rosenkål

### *Dessert*

Estragonsorbet – pocheret pære – yoghurt / vaniljecreme – malt crumble

*Tilkøb af snacks eller oste mm er muligt,  
spørg venligst tjeneren*

**600 kr. pr. person**  
(ændring af ret, 45 kr. pr. ret\*)  
**1075 kr. pr. person inkl. vinmenu**

*\* allergier undtaget*