



HOTEL BRETAGNE

Velkomst

Beer nuts – 35 kr.

Oliven – 35 kr.

Hjemmelavede flæskesvær – hvidløgs mayo – 65 kr.

Snacks

Krustade – lakserillette – 2 stk. – 65 kr.

Croquette – lufttørret skinke – 65 kr.

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

Østers au naturel – citron – 6 stk. – 195 kr.

Det kolde

Rimmet kammusling – ærter – frisésalat – 165 kr.

Sommer tomater – syltet tapioka – burrata – 165 kr.

Oksetatar – kartoffelchips – citrontimian – syltet agurk – 165 kr.

Det lune

Pappardelle – padron – salsiccia – piment – 165 kr.

Bagt rødtunge – butternut – brunet smør – forårsløg – 165 kr.

Andelever – hyldeblomst sauce – ribs – 165 kr.

Poussin – majs – svampe – røde perleløg – urtecreme – 165 kr.

Moules frites a la Bretagne – fritter & aioli – 165 kr.

Ost

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

Det søde

Æbler fra Annes have – rosmarinsorbet – mandler – 165 kr.

Sensommer bær – vaniljeis – bagt hvid chokolade – 165 kr.

Petit four 2 stk – 55 kr.

Vi anbefaler 2 til 4 retter afhængig af appetit

Grupper på 8 eller flere voksne skal bestille samme retter (allergier / vegetarer undtaget)

Henvend dig til tjeneren for information om allergener



HOTEL BRETAGNE

Menu de Maison

Snack

*Croquette – lufttørret skinke
Tilkøb evt. et glas Champagne*

Forret

Rimmet kammusling – ærter – frisésalat

Mellemret

Oksetatar – kartoffelchips – citrontimian – syltet agurk

Hovedret

Poussin – majs – svampe – røde perleløg – urtecreme

Dessert

Sensommer bær – vaniljeis – bagt hvid chokolade

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

600 kr. pr person

*(ændring af ret, pr. ret – 45 kr. *)*

1075 kr. pr person inkl. vinmenu

** allergier undtaget*