



HOTEL BRETAGNE

Velkomst

Soyaristede mandler – 35 kr.

Olivenmix – 35 kr.

Croquette – vildsvin – 65 kr.

Snacks

Krustade – lakserilette – 2 stk. – 65 kr.

Hjemmelavede flæskesvær med hvidløgsmayo – 65 kr.

Østers – kærnemælk – dild – 2 stk. – 95 kr.

Det kolde

Sprød dansk Gedeost – beder – urter – 165 kr.

Helleflynder – glaskål – stikkelsbær – verbena – 165 kr.

Tatar på Kronstyr – confiteret æggeblomme – ribs – pommesteg – 165 kr.

Det varme

Papperdelle – stegte vintersvampe – chorizo – parmesan – 165 kr.

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

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

Unghane balloutine – blanquette sauce – broccolini – fennikel – 165 kr.

Ost

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

Det søde

Yoghurt / vaniljecreme – pocheret pære – estragonsorbet – malt crumble – 165 kr.

Nøddetærte – passionssorbet – saltkaramel – 165 kr.

Petit four – 2 stk – 55 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.



HOTEL BRETAGNE

Menu de Maison

Snack

Croquette - vildsvin
Tilkøb evt. et glas Champagne

Forret

Helleflynder – glaskål – stikkelsbær – verbena

Mellemret

Sprød dansk Gedeost – beder – urter

Hovedret

Unghane balloutine – blanquette sauce – broccolini – fennikel crudité

Dessert

Yoghurt / vaniljecreme – pocheret pære – estragonsorbet – malt crumble

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

600 kr. pr person
1075 kr. pr person inkl. vinmenu