



## HOTEL BRETAGNE

### *Velkomst*

*Beer nuts – 35 kr.*

*Oliven – 35 kr.*

*Hjemmelavede flæskesvær – citron – stjerneanis – 65 kr.*

### *Snacks*

*Krustade – lakserillette – 2 stk. – 65 kr.*

*Croquette – dyrekølle – estragon – 65 kr.*

*Østers – “Bloody Mary” – 2 stk. – 95 kr.*

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

### *Det kolde*

*Gravad ørred – purløg – syltede bøgøhatte – rugbrød – 165 kr.*

*Ceviche af helleflynder – lime – koriander – 165 kr.*

*Krondyrtatar – røget mayo – æble – syltet løg – kartoffelchips – 165 kr.*

### *Det Lune*

*Jordskokker – løg bouillon – karse – 165 kr.*

*Torsk – endive – hvidvins beurre blanc – ørredrogn – 165 kr.*

*Iberico Abanico – rødbede – kvæde – rosenkål – 165 kr.*

*Canette – kastanje – rød grønkål – sechuan peber sauce – 165 kr.*

### *Ost*

*Brillat Savarin – trøffel – 165 kr.*

*3 slags oste – sødt & varmt brød – 165 kr.*

### *Det søde*

*Kirsebær – mazarin – vaniljeis – mørk chokolade – 165 kr.*

*Poire Belle Helene – chokolade sorbet – havre – 165 kr.*

*Petit four 2 stk – 55 kr.*

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

*Borde med over 8 personer, skal bestille samme menu\**

*\*allergier og vegetarer undtaget*

*\* henvend dig til personalet for information om allergener*



HOTEL BRETAGNE

## *Menu de Maison*

### *Snack*

*Croquette – dyrekølle – estragonmayo*

*Tilkøb evt. et glas Champagne*

### *Forret*

*Gravad ørred – purløg – syltede bøgehatte – rugbrød*

### *Mellemret*

*Torsk – endive – hvidvins beurre blanc – ørredrogn*

### *Hovedret*

*Canette – kastanje – rød grønkål – sechuan peber*

### *Dessert*

*Kirsebær – mazarin – vaniljeis – mørk chokolade*

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

***600 kr. pr person***

***1075 kr. pr person inkl. Vinmenu***

***Ændring af ret, pr. ret - 45kr.\****

*Borde med over 8 personer, skal bestille samme menu\**

*\*allergier og vegetarer undtaget*

*\*henvend dig til personalet for information om allergener*