



HOTEL BRETAGNE

Velkomst

Beer nuts – 35 kr.

Oliven – 35 kr.

Hjemmelavede flæskesvær – citron mayo – fivespice – 65 kr.

Snacks

Ovn grillede Vannamei rejer – hvidløg – 65 kr.

Krustade – varmrøget 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

Jomfruhummer tatar – jordskok panna cotta – agurk – lime – 165 kr.

Søkogte rejer – karse – rugbrød – aspargeskartofler – 165 kr.

Grillet king fish yellow tail tun – avocado – salat – citron – 165 kr.

Det Lune

Bagt kuller – brunet smør – hasselnødder – kapers – mørk øl – 165kr.

Moules frites – muslinge sauce – fennikel – gulerod – aioli – 165 kr.

Canadisk hummer – grillet porre – polenta – sauce bisque – 265 kr.

Rib eye af gastro kalv – asparges broccoli – rødvinsglace – fritter – 265 kr.

Ost

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

Det søde

Mørk chokolademousse – blodappelsin – appelsin mazarin – blodappelsin sorbet – 125 kr.

Paçlova – skovbær kompot – fløde – 125 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

Jomfruhummer tatar – jordskok panna cotta – agurk – lime

Mellemret

Bagt kuller – brunet smør – hasselnødder – kapers – mørk øl

Hovedret

Canadisk hummer – grillet porre – polenta – sauce bisque

Dessert

Mørk chokolademousse – blodappelsin – appelsin mazarin – blodappelsin sorbet

*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 – 45 kr.**

Borde med over 8 personer, skal bestille samme menu
*allergier og vegetarer undtaget
henvend dig til personalet for information om allergener