



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 – lufttørret skinke – trøffelmayo – 65 kr.

Rejetoast – mayo – dild – 65 kr.

Østers – Gin/tonic – 2 stk. – 95 kr.

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

Det kolde

Hvide asparges – Rømo rejer – hollandaise – 165 kr.

Nye ærter – grillet hjertesalat – pancetta – cremet fløde – 165 kr.

Rørt tatar af okse – løvstikkessenep – cognac – friteret hønseæg – estragon mayo – 165 kr.

Tilkøb af fritter med 2 slags dip – 45 kr.

Det Lune

Moules frites – sommer grønt – aioli – 165kr.

Stegt sandart – grillede asparges – skilt beurre blanc – 165 kr.

Rokkedahl kyllingebryst – grillet sommergrønt – rødvinssauce – 165 kr.

Rib-eye af gastrokalv – bearnaisesauce – fritter – 265 kr.

Ost

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

Det søde

Jordbær – rabarber – fløde – 125 kr.

Mielle feuille – mango – papaya – kokos – 125,-

Affogato – espresso – vanilje – 75,-

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

Forret

Hvide asparges – Rømmø rejer – hollandaise

Mellemret

Rørt tatar af okse – løvstikkesebarn – cognac – friteret hønseæg – estragon mayo

Hovedret

Stegt sandart – grillede asparges – skilt beurre blanc

Dessert

Jordbær – rabarber – fløde

*Tilkøb af snacks, øste 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*