



HOTEL BRETAGNE

Velkomst

Beer nuts – 35 kr.

Oliven – 35 kr.

Snacks

Onion rings – chipotle – 65 kr.

Jamon Iberico – figenhonning – Havgus – 125 kr.

Ovngrillede Vannamei rejer – persille/hvidløg – 65 kr.

Croquette – confiteret andelår – syltet rødlogs mayo – 65 kr.

Det kolde

Rødbede rimmet laks – fennikel – dildmayo – peberrod – 165 kr.

Andelever-postej – æble – pancetta – bitre salater – 165 kr.

Gravad krondyr – syltede brombær – røget mayo – kartoffel chips – 165 kr.

Det Lune

Vinter fiskesuppe – urter i julienne – dagens fangst – 165 kr.

Risotto – marksvampe – grøntsagsbouillon – 165 kr.

Oksehale ragout – syltede perleløg – knust kartoffel – 165 kr.

Andebryst – orangesauce – confiteret kartoffel – kål – 165 kr.

Ost

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

Det søde

Hvidchokolademousse – blomme – chokolade sorbet – 125 kr.

Pære mazarin tærte – vanilje is – 125 kr.

Affogato – espresso – vanilje is – 75 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 – confiteret andelår – syltet mayo

Tilkøb evt. et glas Champagne

Forret

Gravad krondyr – syltede brombær – røget mayo – kartoffel chips

Mellemret

Vinter fiskesuppe – urter i julienne – dagens fangst

Hovedret

Let saltet Berberi Andebryst – orangesauce – confiteret kartoffel – kål

Dessert

Hvidchokoladmousse – blomme – chokolade 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 - 45kr.**

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

**allergier og vegetarer undtaget*

**henvend dig til personalet for information om allergener*