



HOTEL BRETAGNE

Velkomst

Beer nuts – 35 kr.

Oliven – 35 kr.

Snacks

Onion rings – chipotle – 65 kr.

Jamon Iberico – figenhonning – Havgus – 125 kr.

Gratineret østers Rokkefeller style 125-kr.

Croquette – dyrekølle – syltet rødlogs mayo – 65 kr.

Det kolde

Torsk i mosaik – kærnemælk – peberrod – rødbede – dild – 165 kr.

Bruschetta – babaganush – granatæble – rævhede fennikel salami – 165 kr.

Braiseret Grisekæbe – Rosenkål – hasselnød – grapevinaigrette – 165 kr.

Det Lune

Blåmuslinge bisque – roget kartoffelpuré – purlog – 165 kr.

Ravioli – Braiseret okse – porre – persille – 165 kr.

Friteret – cremet boghvede – sweet potato – brunet hønsesky – 165 kr.

Ribeye af dansk kalv – pebersauce – persillerod – syltet løg – 235 kr.

Tilkøb pommes pont neuf kr. 45,-

Ost

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

Det søde

Passionsfrugt mousse – krystalliseret mørk chokolade – kokosis – 125 kr.

Salt karamel is – brownie crumble – syltet kumquats – 125 kr.

Affogato – espresso – vaniljeis – 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 – dyrekølle – syltet mayo

Tilkøb evt. et glas Champagne

Forret

Torsk i mosaik – kærnemælk – peberrod – rødbede – dild

Mellemret

Blåmuslinge bisque – røget kartoffelpuré – purlog

Hovedret

Friteret poussin – cremet boghvede – sweet potato – brunet hønsesky

Dessert

Salt karamel is – Brownie crumble – syltet kumquats – marengs

*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*