

# AFTEN A LA CARTE KORT

## BramslevGaards 3 snacks & 1 glas bobler

kr. 98,-

### Forretter / Starters

#### Kammuslinger

Pico de gallo - blomkål - beder - ærte blanquette  
*Scallops - Pico de gallo - cauliflower - blanquette sauce of green peas*  
kr. 118,-

#### Tartar

Estragon mayo - sprød parmesan - urter  
*Tartar - tarragon mayo - crispy parmesan cheese - herbs*  
kr. 118,-

#### Svinekæber

Gulerødder - havtorn - Karl Johan bouillon  
*Pork jaws - sea buckthorn - bouillon with Karl Johan mushrooms*  
kr. 98,-

### Hovedretter / Main courses

#### Stegt kuller

Grillet spidskål - urtesalat - hollandaise skum - porreaske  
*Fried haddock - grilled cabbage - herb salad - hollandaise foam - ash of leeks*  
kr. 218,-

#### Langtidsstegt oksefilet

Svampe puré - hyldeblomst gulerødder - pastinak timbale  
*Filet of beef - elderflower carrots - timbale of pastinak*  
kr. 218,-

# HOTEL BRAMSLEVGAAARD

#### Farseret kron dyr filet

Puré - grønkål - sauce af mørke bær  
*Fillet of crown animal - green cabbage - sauce with berries*  
kr. 258,-

### Dessert / Desserts

#### 3 oste fra jyske mejerier

Kompot - oliven - knækbrød  
*3 locally produced cheese- puree - olives - crisp bread*  
kr. 118,-

#### Passions fromage

Hvid chokolade - syltet pære i kamille & sorbet af kamilleblomst  
*Passion fruit fromage - pickled pear & sorbet with chamomile flower*  
kr. 108,-

#### Blommer - cremefraiche blanc mange

Honning crumble - yuzu gel - skovmærke marengs - blåbær  
*Plums - cremefraiche blanc mange - honey crumble - yuzu gel - merinque - blueberry*  
kr. 128,-

#### Kokkens valg / the chef's choice

2 retter/courses Kr. 298,-

3 retter/courses Kr. 368,-

Vi tilbyder naturligvis også børnemenuer - spørg betjeningen  
*Childrens` s menu available - ask the waiter*

Side 2