



HOTEL BRETAGNE

A la carte

Snacks

Puffet Flæskesvær – trøffelmayonnaise – 75 kr.

Iberico Skinke – burrata – syltede rødløg – saltede mandler – 135 kr.

Rørt Krabbe med dild og lime – malttærte- tomatgele – karse – 165 kr.

Forretter

Hummersouffle med cognac & fløde – sauce bouillabaisse – smørstegt toast – grillede gulerødder – 165 kr.

Pocheret Helleflynder – luftig kartoffelcreme – revet gammelknas – friteret porre – 165 kr.

Hovedretter

Helstegt Rødtunge – Kartoffler – Brunet smør med kapers og urter – citron – 285 kr.

Mørbrad af Dansk Gastrokølv farseret med unghane & shiitake svampe Karamelliseret løgpure – stegte jordkokker – rødvinsglace – 295 kr.

Oste

Udvalg af Oste – garniture – sprødt – 145 kr.

Desserter

Hvid Chokolade mousse med hasselnødder fra Piemonte – syltede appelsiner – sprød vaffel – kærnemælks is – 145 kr.

Æble Tarte tatin – vaniljeis – calvados – 145 kr.

Sødt til kaffen, 2 stk. – 55 kr.



HOTEL BRETAGNE

A la carte

Snacks

Pork Rinds – truffle mayo – 75 kr.

Iberic Ham – burrata – pickled red onion – salted almonds – 135 kr.

Stirred Crab with dill & lime – malted crust – tomato jelly – 165 kr.

Starters

Lobster Souffle with cognac & cream – sauce bouillabaisse – fried toast – grilled carrots – 165 kr.

Poached Halibut – airy potato cream – grated Gammelknas – deep fried leek – 165 kr.

Main courses

Roasted Red Tongue – potatoes- browned butter with capers and herbs - Lemon – 285 kr.

Tenderloin of Danish gastro Calf stuffed with young rooster & shiitake mushrooms – caramelized onion puree – fried Jerusalem artichoke – red wine glaze – 295 kr.

Cheeses

Selection of cheese – garniture – crunch – 145 kr.

Desserts

White Chocolate mousse with hazelnuts from Piemonte – pickled oranges – crisp waffle – buttermilk ice cream 145 kr.

Apple Tarte tatin – vanilla ice cream – calvados – 145 kr.

Sweets for the coffee, 2 pieces – 55 kr.