

# Brasserie

Når hverdag bliver til weekend, og mørket langsomt falder på, forvandler Konditoriet sig til Brasserie - et sted hvor vi hylder det franske køkken i alt sin smagfulde enkelhed

Vores menu tilbyder alt fra franske à la carte favoritter fra det franske landkøkken, til ugentlige 4- og 5-retters sammensætninger, særligt udvalgt af vores køkkenchef

Vi tilbyder et velkurateret vinkort samt nøje udvalgte vinmenuen, der bidrager til at fremhæve smagen af det franske køkken

Et godt måltid. En god vin. En god oplevelse

Velkommen til Brasserie

# Le menu

**4 retter - 595 ,-**

**5 retter - 695 ,-**



## **Asparges aux crevettes et sauce hollandaise**

Hvide asparges - rejer - stenbiderrogn - sauce hollandaise

## **Escargote de Bourgogne**

*Indgår i 5 retters menu*

Store Bourgogne snegle i persille- og hvidløgssmør

## **Crevettes et noix de Saint Jacques á la Saint Tropez**

Røde rejer - kammuslinger - pastis creme

## **Magret de canard a la sauce au porto et myrtilles**

Andebryst - endivie og skovsvampe - blåbær port sauce

## **Crème brûlée**

Crème brûlée - vaniljeis

# Menu du vin

4 glas - 495 ,-

5 glas - 595 ,-



## **Asperges aux crevettes et sauce hollandaise**

2022 Muscat Reserve, Trimbach, Alsace

## **Escargote de Bourgogne**

2021 Chablis Premier Cru, Fourchaume, Pascal  
Bouchard

## **Crevettes et noix de Saint Jacques Saint Tropez**

2021 Pouilly Fume, Indigene Pascal Jolivet, Loire

## **Magret de canard a la sauce au porto et myrtilles**

2022 Pinot Noir, Domaine des Beaumont, Bourgogne

## **Crème brûlée**

2021 L'Expression de Sauternes

# A la carte

## Les entrées

### **Baerii caviar / 295**

10 g Baerii-kaviar - blinis - creme fraiche - purløg - skalotteløg

### **Asperges aux crevettes et sauce hollandaise / 145**

Hvide asperges - rejer - stenbiderrogn - sauce hollandaise

### **Salade de truit arc-en-ciel fumé / 125**

Salat af regnbue ørred - ærteskud - creme fraice dressing

### **Crevettes et noix de Saint Jaques á la Saint Tropez / 135**

Røde rejer - kammuslinger - pastis creme

### **Soup á l'oignon gratinée / 110**

Fransk gratineret løgsuppe - surdejscroutoner - Gruyère

### **Escargote de Bourgogne**

**6 stk. / 100      12 stk. / 160**

Store Bourgogne snegle i persille- og hvidløgssmør

### **Steak tartare/ 145**

Klassisk steak tartar af oksemørbrad - cognac - sennepcaviar

### **Foie gras poêlé sur tatin de pommes / 165**

Omvendt æble-tarte tatin med stegt foie gras og balsamico

# A la carte

## Les plats

### **Bouillabaisse maison / 325**

Hjemmelavet fiskesuppe fra Marseille - fisk - muslinger - rejer

### **Sole meunière / 395**

Søtunge - kapers - beurre noisette

### **Magret de canard à la sauce au porto et myrtilles / 325**

Andebryst - endivie - skovsvampe - blåbær portvinssauce

### **Côtes d'agneau en réduction de vin rouge / 325**

Rosastegt lammekrone - grønt - red wine

### **Crêpes aux épinards et chevré/ 295**

Crepes - spinat - varm gedeost - valnødder og honning

### **Tourdenos Rossini / 425**

Oksemørbrad - smørstegt crouton - trøffel - madeirasauce

*Tilkøb: 50 g foie gras / 95*

# A la carte

## Les desserts

### **Tarte tatin / 110**

Klassisk omvendt æbletærte - vaniljeis - Calvadoscreme

### **Crème brûlée / 110**

Crème brûlée - vaniljeis

### **Crepes suzette / 125**

Crepes - appelsinsauce - vaniljeis

### **Fromage du jour / 155**

4 oste med tilbehør