

## APERITIF & SNACKS

BRØNDUMS COCKTAIL <i>Rabarbersirup og Chassenay D'Arce champagne</i>	150.00 KR
ET GLAS CHAMPAGNE <i>Le Mesnil Blanc de Blancs, Brut, Grand Cru</i>	175.00 KR
ØSTERS <i>Serveret med vinaigrette og citron - min. 3 stk. pris pr. stk.</i>	55.00 KR
HJEMMELAVET SNACKS <i>Serveres med et glas champagne</i>	225.00 KR

## FORRETTER

MADAM BRØNDUMS FISKESUPPE <i>To slags fisk, friske urter, og dildolie</i>	195.00 KR
OKSETATAR <i>Pebermayonnaise, peberflager og crouton</i>	195.00 KR
BRØNDUMS CAVIAR <i>30 gram GOLD Caviar, blinis, løg og creme fraiche</i>	595.00 KR
KAMMUSLING <i>Jordskokker og røget vallesauce</i>	195.00 KR
SVAMPERAVIOLI <i>Salvie, svampesauce og trøffel</i>	195.00 KR

## HOVEDRETTER

SKÆRISING Á LA SKAWBO <i>Kartofler, tyttebær og smørsauce</i>	275.00 KR
SVINENAKKE <i>Kål og sauce på sort lime</i>	325.00 KR
TOURNEDOS AU POIVRE <i>Løg og pommes fondant</i>	495.00 KR
RØDTUNGE <i>Artiskokker og olivenolie blanquette</i>	325.00 KR

## DESSERTER

OSTETALLERKEN <i>Serveret med knækbrød og sødt. Vælg min. 3 oste - pris pr. stk.</i>	45.00 KR
YMERFROMAGE <i>Karamel og kirsebær</i>	185.00 KR
VARM CHOKOLADESOUFFLÉ <i>Lun crème anglaise</i>	195.00 KR
CRÊPES SUZETTE MED VANILIEIS <i>Serveres for 2-10 kuverter. Pris pr. person</i>	215.00 KR
PETITS FOURS <i>Variation af 3 forskellige slags</i>	125.00 KR

# BRØNDUMS INSPIRATION

## MENU

KAMMUSLING

*Jordskok, røget vallesauce*

RØDTUNGE

*Artiskokker og olivenolie blanquette*

SVAMPERAVIOLI

*Salvie, svampesauce, trøffel*

SVINENAKKE

*Kål og sauce på sort lime*

COMTE

*Kørvel og crouton*

YMERFROMAGE

*Karamel og kirsebær*

### 3 RETTER 525.00 KR

KAMMUSLING - SVINENAKKE - YMER

*Vinmenu 3 glas 495.00 KR*

### 4 RETTER 645.00 KR

KAMMUSLING - RAVIOLI - SVINENAKKE - YMER

*Vinmenu 4 glas 605.00 KR*

### 5 RETTER 750.00 KR

KAMMUSLING - RAVIOLI - RØDTUNGE - SVINENAKKE - YMER

*Vinmenu 5 glas 715.00 KR*

### 6 RETTER 875.00 KR

KAMMUSLING - RAVIOLI - RØDTUNGE - SVINENAKKE - COMTE - YMER

*Vinmenu 6 glas 805.00 KR*

## EN BRØNDUMSAFTEN

Champagne og Brøndums snacks

6-retters menu og vinmenu med mineralvand

Stempelkaffe, avec og Brøndums petits fours.

**1.995.00 KR**

*Seneste bestilling for En Brøndumsaften, samt 5 eller 6 retter er kl. 19.30.  
Inspirationsmenuen er fastlagt, og derfor er det ikke muligt at udskifte retter.*

## VINE

2021 PINOT GRIGIO

*Cantina Terlan,  
Alto Adige, Italien*

2020 LANGHE CHARDONNAY

*"Vigna Bussia", Barale Fratelli,  
Piemonte, Italien*

2021 XISTA BRANCO ILIMITADO

*Luis Seabra,  
Douro, Portugal*

2017 GIGONDAS

*Domaine Raspail-Ay,  
Rhone, Frankrig*

2018 ALSACE COMPLANTATION

*Marcel Deiss,  
Alsace, Frankrig*

2020 TOKAJ LATE HARVEST

*Oremus,  
Tokaj, Ungarn*