

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
HUMMER <i>Græskar og ingefær</i>	245.00 KR
BRØNDUMS CAVIAR <i>30 gram GOLD Caviar, blinis, løg og creme fraiche</i>	595.00 KR
OKSETATAR <i>Saltet citron og friteret tapioca</i>	195.00 KR
KYLLINGELEVERMOUSSE <i>Grillet brød og jordskokker</i>	195.00 KR

HOVEDRETTER

RØDSPÆTTE Á LA SKAWBO <i>Kartofler, tyttebær og smørsauce</i>	275.00 KR
KALVEFILET <i>Kalvefilet, kalvetunge, morkler og tørret hjerte</i>	345.00 KR
TOURNEDOS AU POIVRE <i>Løg og pommefondant</i>	495.00 KR
STEGT LYSSEJ <i>Confiteret kål og muslingesauce</i>	345.00 KR

DESSERTER

OSTETALLERKEN <i>Serveret med knækbrød og sødt. Vælg min. 3 oste - pris pr. stk.</i>	45.00 KR
KARAMELMOUSSE <i>Solbær og saltet mælkeis</i>	185.00 KR
VARM CHOKOLADESOUFFLÉ <i>Lun crème anglaise</i>	190.00 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

KYLLINGELEVERMOUSSE

Grillet brød og jordskokker

HUMMER

Græskar og ingefær

STEGT LYSSEJ

Confiteret kål og muslingesauce

KALVEFILET

Kalvetunge, morkler og tørret hjerte

MONT D'OR

Hvidvin og røget and

KARAMELMOUSSE

Solbær og saltet mælkeis

VINE

2021 MUSCADET S&M

*"Confluent", Lieubeau,
Loire, Frankrig*

2021 GRAUER BURGUNDER TROCKEN

*Weingut Geils,
Rheinhessen, Tyskland*

2021 FUMÉ BLANC

*Gant & Co.,
Margaret River, Australien*

2013 RIOJA RESERVA

*Remilluri,
Rioja, Spanien*

2017 SAVAGNIN

*Arbois, Domaine du Pelican
Jura, Frankrig*

NV RIVESALTES AMBRÉ

*"Hors D'age", Chateau Lauriga,
Roussillon, Frankrig*

3 RETTER 525.00 KR

KYLLINGEMOUSSE - KALV - KARAMELMOUSSE

Vinmenu 3 glas 495.00 KR

4 RETTER 645.00 KR

KYLLINGEMOUSSE - HUMMER - KALV - KARAMELMOUSSE

Vinmenu 4 glas 605.00 KR

5 RETTER 750.00 KR

KYLLINGEMOUSSE - HUMMER - LYSSEJ - KALV - KARAMELMOUSSE

Vinmenu 5 glas 715.00 KR

6 RETTER 875.00 KR

KYLLINGEMOUSSE - HUMMER - LYSSEJ - KALV - MONT D'OR - KARAMELMOUSSE

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.*