

Brøndums Hotel

À la carte

Aperitif

Et glas 2008 Cuvée Victor, Mandois, Brut, Champagne	150 DKK
Brøndums snacks med et glas 2008 Cuvée Victor, Mandois, Brut, Champagne	195 DKK

Forretter

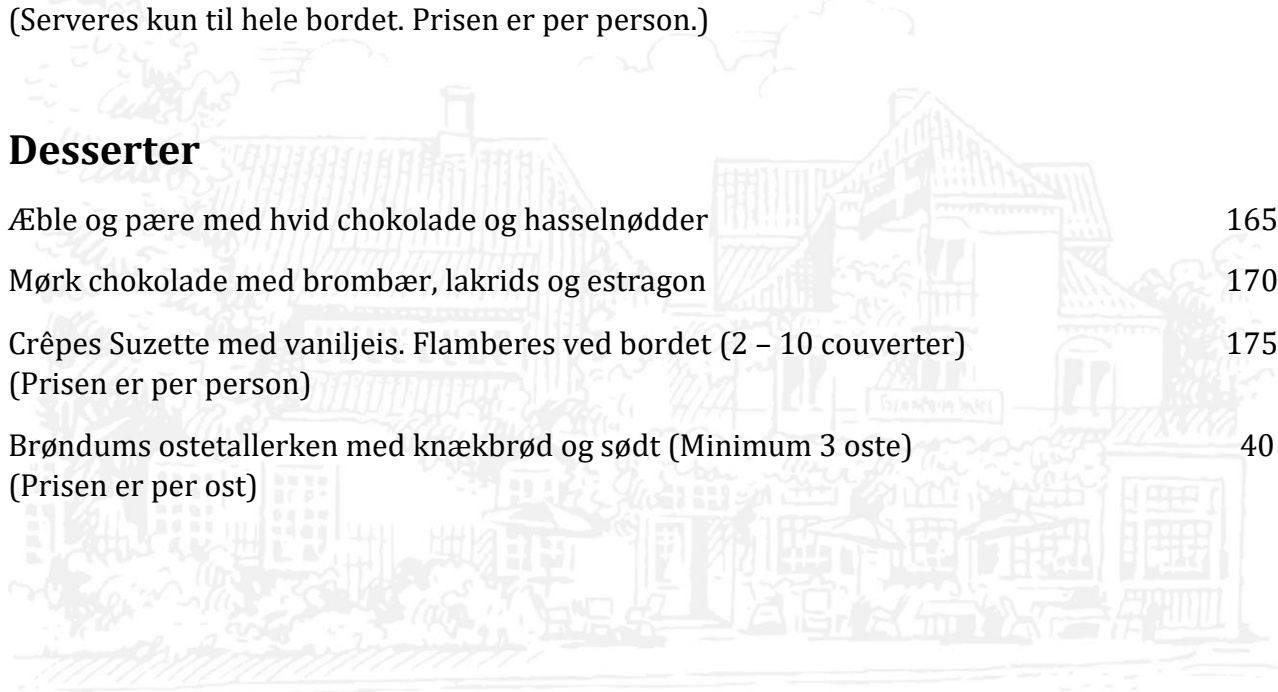
Madam Brøndums fiskesuppe med to slags fisk	165 DKK
Rimmet kammusling med kinaradise, beder og peberrod	190 DKK
Stegt pighvar med franske tomater, kaviar og sauce Nage	195 DKK
Braiseret svinekæbe med variation af svampe, svampedashi og trøffel	185 DKK

Hovedretter

Skærising à la Skawbo med kartofler, tyttebær og smørsauce	245 DKK
Dampet torsk med blåmuslinger, rosenkål og dild	335 DKK
Økologisk perlehøne med stegte persillerødder, jordskokker og bouillon	295 DKK
Peberbøf med løg i variation, timian og pebersauce (min. 2 couverter) (Serveres kun til hele bordet. Prisen er per person.)	395 DKK

Desserter

Æble og pære med hvid chokolade og hasselnødder	165 DKK
Mørk chokolade med brombær, lakrids og estragon	170 DKK
Crêpes Suzette med vaniljeis. Flamberes ved bordet (2 - 10 couverter) (Prisen er per person)	175 DKK
Brøndums ostetallerken med knækbrød og sødt (Minimum 3 oste) (Prisen er per ost)	40 DKK



Brøndums Hotel

Inspirationsmenu

Rimmet kammusling – Kinaradise – Beder – Peberrod
2018 Pinot Grigio, Livio Felluga, Friuli, Italien

~

Dampet torsk – Blåmuslinger – Rosenkål – Dild
2016 Grüner Veltliner, "Alte Reben", Sohm & Kracher, Burgenland, Østrig

~

Stegt pighvar – Tomater – Kaviar – Sauce Nage
2017 "As Sortes", Rafael Palacios, Galicien, Spanien

~

Braiseret svinekæbe – Svampe – Dashi – Trøffel
2017 "Saint Amour", Chateau de Beauregard, Beaujolais, Frankrig

~

Perlehøne – Persillerødder – Jordskokker – Bouillon
2013 Barolo, "Giachini", Fratelli Revello, Piemonte, Italien

~

Mørk chokolade – Brombær – Lakrids - Estragon
N.V. Reserva White Port, "Adriano", Ramos Pinto, Douro, Portugal

3 retter 495 DKK

(Kammusling – Perlehøne – Mørk chokolade)

Vinmenu 3 glas 455 DKK

4 retter 625 DKK

(Kammusling – Pighvar – Perlehøne – Mørk chokolade)

Vinmenu 4 glas 585 DKK

5 retter 750 DKK

(Kammusling – Torsk – Pighvar – Perlehøne – Mørk chokolade)

Vinmenu 5 glas 695 DKK

6 retter 870 DKK

(Kammusling – Torsk – Pighvar – Svinekæbe – Perlehøne – Mørk chokolade)

Vinmenu 6 glas 795 DKK

En aften på Brøndums Hotel

Start med champagne og Brøndums snacks i salonerne. Fortsæt med 6-retters menu og vinmenu samt mineralvand i én af hotellets dejlige stuer.

Efter middagen serveres stempelkaffe, avec og Brøndums petit four.

Hele aftenen koster 1.895 DKK

Seneste bestilling for en aften på Brøndums Hotel, 5 eller 6 retter er kl. 20.00

Bemærk venligst, at inspirationsmenuen er fastlagt, og der ikke er mulighed for at skifte retter ud.

Brøndums Hotel

Brøndums Hotels udvalgte vine og glaskort

Champagne & Mousserende

	Glas/ Fl./ Mg.
2008 Champagne Mandois, Vieilles Vignes, Cuvée Victor, Brut, Epernay, Frankrig	150/795/ -
N.V. Crémant de Bourgogne, Blanc de Noir, Brut P100, Simonnet-Febvre, Frankrig	115/495/ -

Hvidvin

2016 Pouilly-Fuissé, Tête de Cru, Château-Fuissé, Bourgogne, Frankrig	180/725/-
2017 Chablis, Domaine Christian Moreau, Frankrig	140/575/ -
2018 Sancerre, Chemin de Marloup, Jean-Paul Balland, Loire, Frankrig	125/535/ -
2018 Riesling Trocken, Saar, Van Volxem, Mosel, Tyskland	110/495/995
2017 Emotion No. 2, Vignerons du Nabonnais, Frankrig	85/350/ -

Rødvin

2016 Pinot Noir, Sandhi, Sta. Rita Hills, USA	180/725/ -
2016 Chianti Classico, Gran Selezione, "Vigna del Capannino", Bibbiano, Toscana, Italien	125/535/ -
2015 Rioja Reserva, Marqués de Murrieta, Rioja, Spanien	110/495/ -
2017 Côtes du Rhône, "Cuvée du Grand-Père", Domaine Tourbillon, Rhône, Frankrig	105/425/ -
2015 Angeli, Montepulciano d'Abruzzo, Bove, Abruzzo, Italien	85/350/ -

Sødt

20 års Tawny, Quinta do bom Retiro, Ramos Pinto, Portugal	175/1.385/ -
Madeira 10 års, Boal, HM Borges, Portugal	130/895/ -
10 års Tawny, Quinta de Ervamoira, Ramos Pinto, Portugal	95/695/ -
2010 Castelnau de Suduiraut, Sauternes, Frankrig	105/695/ -
2015 Gewürztraminer, Vendanges Tardives, Kuentz-Bas, Frankrig	95/650/ -

Brøndums Hotel

Øl og vand

Brøndums øl fra Skagen Bryghus

Pilsner 5,0% - 0,5 liter	75 DKK
Classic 5,0% - 0,5 liter	75 DKK
Hvede 5,0% - 0,5 liter	75 DKK
New England IPA 4,6% - 0,5 liter	75 DKK

Øl fra Carlsberg og Tuborg

Grøn Tuborg 4,6% - 0,33 liter	35 DKK
Carlsberg Hof 4,6% - 0,33 liter	35 DKK
Tuborg Classic 4,6% - 0,33 liter	35 DKK
Carlsberg Nordic 0,5% - 0,33 liter	35 DKK
Guld Tuborg 5,6% - 0,33 liter	45 DKK

Mineralvand

Lurisia med eller uden bobler – 0,33 liter	30 DKK
Lurisia med eller uden bobler – 0,75 liter	55 DKK

Sodavand, saft, juice og most

Sodavand – 0,25 liter (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Squash, Lemon, Ginger Ale)	35 DKK
Økologisk saft fra Søbogaard – 0,25 liter (Hyldeblomst, Solbær, Rabarber)	35 DKK
Æblemost – 0,25 liter	30 DKK
Appelsinjuice – 0,25 liter	30 DKK
Glas isvand	15 DKK
Kande isvand	30 DKK

Brøndums Hotel

Akvavit, Snaps og Bitter

Danske (3 cl.)

Brøndums Snaps	50 DKK
Brøndums Kummenaquavit	50 DKK
Harald Jensen Akvavit	50 DKK
Aalborg Taffel Akvavit	50 DKK
Aalborg Krone Akvavit	50 DKK
Aalborg Porse Snaps	50 DKK
Aalborg Export Akvavit	50 DKK
Aalborg Dild Akvavit	50 DKK
Aalborg Jubilæums Akvavit	55 DKK
Aalborg Nordguld Aquavit	55 DKK
Den Nye Spritfabrik Dild Aquavit	55 DKK
Den Nye Spritfabrik Egetræ Aquavit	55 DKK

Udenlandske (3 cl.)

O.P. Andersson Aquavit (Sverige)	50 DKK
Løitens Aquavit (Norge)	55 DKK
Lysholmer Linie Aquavit (Norge)	60 DKK
Bergens Aquavit (Norge)	70 DKK
Gilde Maquavit (Norge)	75 DKK
Lysholmer Linie Double Cask Aquavit (Norge)	75 DKK
Gammel Opland Aquavit (Norge)	75 DKK
Gilde Non Plus Ultra 12-års Aquavit (Norge)	105 DKK

Bitter (3 cl.)

Gammel Dansk Bitter Dram	55 DKK
En Enkelt	55 DKK
Dr. Nielsen	55 DKK
Karat Boonekamp	55 DKK
Jägermeister	55 DKK
Fernet Branca	60 DKK

