



Déjeuner assiette * Lunch Plate

Smoked Salmon and basil, Rilette of hot smoked Trout, Shrimps and Fennel, Baron of Veal with pickled red onions, Saint-Nectaire cheese * DKK 225,-

* Le menu du midi *

Three-course Lunch. Kindly see our Menu Board * DKK 335,-

Smørrebrød * openfaced Danish sandwich on Rye bread

Oeufs, crevettes, mayonnaise au lime, cresson, capres frites

Egg and shrimps, Lime-mayonnaise, cress and fried Capers * DKK 85,-

Le saumon fumée, fenouille et céleri en salade et radis

Smoked salmon, fennel and celery salad and radishes * DKK 95,-

Le baron de veau, compote d'oignons rouge, sauce remoulade

Slices of veal, red onions compot, sauce remoulade DKK 85,-

À la carte * Lunch Courses:

Crème de legumes et cerfeuille, bâton en feuilleté au bacon

Vegetable soup with Chervil, puff pastry stick with Pepper-bacon * DKK 125,-

Deux sortes de hareng marinées, oignons, capres et crème à l'aneth

Two sorts of marinated Herrings, red onions, egg and dillcream * DKK 115,-

Les filets de poissons poêle, l'aneth, citron et sauce Tartare

Pan fried fillets of fish with salad, Dill, Lemon and sauce Tartare * DKK 135,-

Le médaillon de Boeuf poêle, oignons à la crème et thym

Roasted médaillon of Beef with oignonssauce with thyme * DKK 185,-

Les champignons à la crème de l'ail et persille sur crouton et poivre rose

Roasted mushrooms in cream with garlic and parsley on toast * DKK 135,-

Le fromage de chèvre chaud, herbes de Provence et miel

Oven-baked Goat's milk Cheese, Provence-herbs and honey * DKK 95,-

L'omelette au ciboulette, salade au vinaigrette de moutarde

Omelette with fresh Chives, Salad with French Mustard-vinaigrette * DKK 95,-

*L'assiette de fromages varies * Cheeseboard * DKK 95,-*

*Le gateau du jour * Cake of the Day * DKK 55,-*



La carte du soir * Evening menu

* Les Entrées * Starters *

Le saumon mariné au fenouille, creme aux œufs de lump et huile au basilic
Marinated Salmon, cream with lumpfishroe, basil oil and rye chips * DKK 125,-

Crème de legumes et cerfeuille, bâton en feuilleté au bacon
Vegetable soup with Chervil, puff pastry stick with Pepper-bacon * DKK 125,-

Les coquilles Saint Jacques, glace de fruits de mer, purée de
chou-fleur et tuile de pain de seigle
Roasted Scallops, glace of shellfish, puree of cauliflower
and tuile of Ryebread * DKK 135,-

Les champignons à la crème de l'ail et persille sur crouton et poivre rose
Roasted mushrooms in cream with garlic and parsley on toast * DKK 135,-

Le fromage de chèvre chaud, miel et salade de tomates seches
Grilled French Goat's milk Cheese served on Salad
with sundried Tomatoes * DKK 105,-





La carte du soir * Evening menu

* Les Poissons * Fish Courses *

Le carrelet entier pöele, beurre au citron et capres frites
One whole pan-fried Plaice, lemon-butter an fried capers * DKK 245,-

LE POISSON DU JOUR * Today's fish * DKK 285,-

* LE MENU DU SOIR *

Three-course Menu of the evening
Kindly see our Menu Board * DKK 395,-

* Le Plat vegetarian * Vegetarian Main Course *

La crebinette de legumes, pleurottes au chou, ragour au lentilles vertes
Fried Crepinette of vegetables, mushrooms in cabbage,
Beluga lentils and sauce Provencale * DKK 195,-

* Les Viandes * Main Courses *

La caille farci aux champignons, sauce Madère, ragout aux lentilles vertes
Ovenbaked quail stuffed with mushrooms, Madeira sauce, beetroots and
ragout of green lenses, spring onions * DKK 245,-

Le tournedos de bouef grille á la moutarde et ciboulettes,
sauce Café de Paris

Grilled Fillet Steak, French Dijon mustard, Chives,
Sauce Café de Paris * DKK 325,-

Le carré d'agneau rôti, sauce au romarin et miel, ratatouille
Roasted back of lamb, sauce with Rosemary and
honey, Ratatouille * DKK 285,-

Brede Spisehus

La carte du soir * Evening menu

* Fromages et Desserts *

* Cheese and Desserts *

L'assiette de fromages varies * Cheeseboard * DKK 95,-

La coupe Danmark: glace vanille, sauce au chocolat chaud et meringue
Vanilla ice-cream, hot chocolate sauce and meringue * DKK 85,-

Les crêpes fourrées de glace au croquant de noix, sauce caramel à l'orange
Pancakes and ice-cream with Walnut-croquant,
Caramelsauce with orange * DKK 95,-

La Crème Brûlée au chocolat blanc, compote de prunes rouge et noisettes
Crème Brûlée with white chocolate, Plum compote
and roasted hazelnuts * DKK 95,-

