

# Brede Spisehus

## Aftenmenukort

### \* Lette retter \*

Laksetatar på fersk og røget laks, fennikelsalat, to slags peberkorn, grønne skud, peberrodscreme og sprøde rugchips kr. 135,-

Cremet grøntsagssuppe med kørvel og sprød stick med peberbacon kr. 125,-

Ristet kammusling på blomkålspuré, mynte-agurk olie og parmesantuile kr. 145,-

Butterdej med kalvebrissel og svampe i hvidløgs-persillecreme, glace og knust rosenpeber kr. 145,-

Ovnbagt gedeost, Provence-krydderurter, honning og soltørrede tomater kr. 105,-





## Aftenmenukort

### \* Fiskehovedretter \*

Helstegt rødspætte, små kartofler med dild,  
citronsmør og friterede kapers kr. 245,-

Aftenmenu'ens fiskeforret serveret som hovedret kr. 285,-

### Julemenu á kr. 395,-

Ovnbagt helleflynder med sauté på julesalat,  
Champagnesauce, rosenkålscrudité og lakserogn

\*\*\*\*\*

Skiver af stegt andebryst og andeballottine, rødkål med  
balsamico, rodfrugtpuré og sauce Grand Veneur

\*\*\*\*\*

Tre små desserter: Klassisk ris á l'amande med kirsebærsauce,  
To slags chokolademousse, Syltet blomme og vanillecreme

Retterne kan også købes enkeltvis

### \* Vagtel og oksemørbrad \*

Svampefarseret, ovnstegt vagtel med sauce Moutarde,  
sauté på græskar og ristede græskarkerner kr. 245,-

Grill-stegt oksetournedos med purløg og  
sauce Café de Paris kr. 325,-

### \* Vegetarhovedret \*

Stegt grøntsagskrebnet og spidskål med østershatte,  
belugalinser og Ratatouille kr. 195,-



## Aftenmenukort

### \* Ost og desserter \*

Ostetallerken med tre slags oste, kompot og sorte Nice-oliven kr. 95,-

Klassisk coupe Danmark med vanilleis, varm chokoladesauce og chokolademarengs kr. 85,-

Lune pandekager fyldt med hasselnøddeis og lun orange-karamel kr. 95,-

Crème brûlée på hvid chokolade med appelsinskal, solbærsorbet og syltet blomme kr. 95,-



Alle priser er inkl. 25% moms. Restauranten er åben hele året tirsdag – søndag  
Personalet kan vejlede omkring allergier