

Brede Spisehus

La carte du soir * Evening menu

* Les Entrées * Starters *

Le tartare au deux saumon, salde de fenouille, poivre vert
et rose et creme de raifort

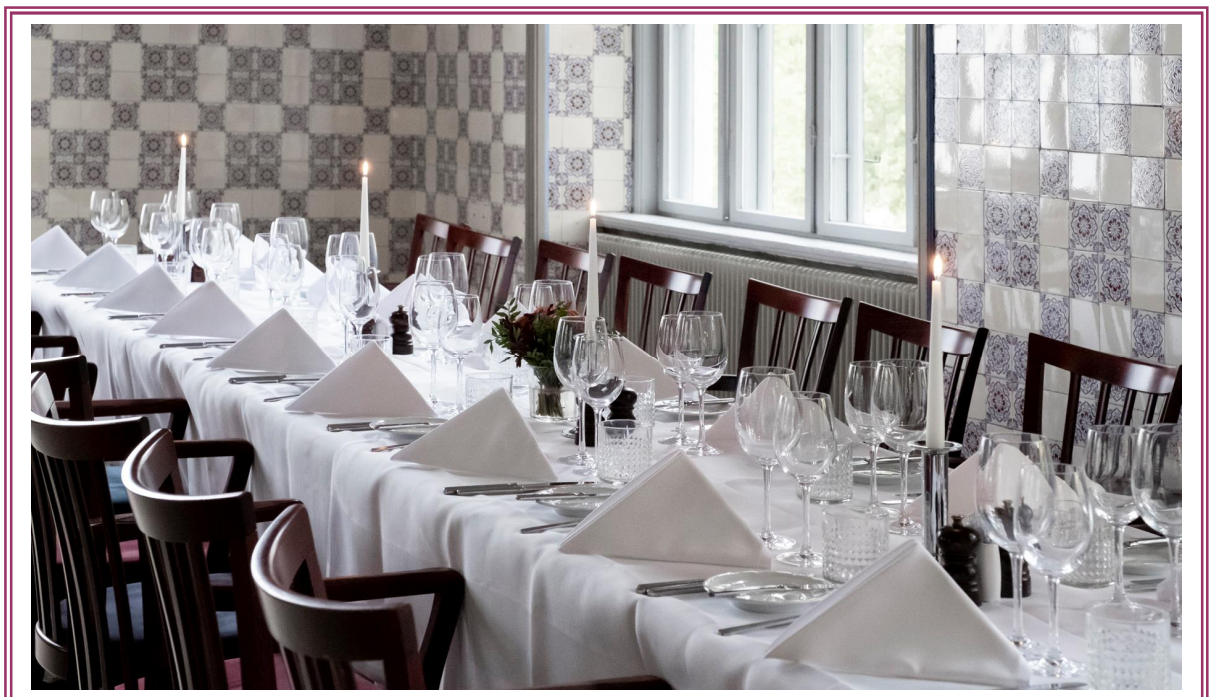
Tartare of smoked and fresh Salmon, two sorts of pepper,
cream with horseradish, and rye chips * DKK 135,-

La Soupe de legumes á la crème et au cerfeuille et bacon crustillant
Vegetable soup with Cream, chervil, and crispy bacon * DKK 125,-

Les coquilles Saint Jacques, purée de chou-fleur anf tuile de parmesan
Roasted Scallops, cauliflower purée, mint-cucumber oil and tuile * DKK 145,-

Le feuilletée de ris de veau et champignons á la crème de l'ail et persille
Puff pastry with sweetbreads and roasted mushrooms in cream, garlic and
parsley * DKK 145,-

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 de Décembre *

Le flétan cuit au four, sauté d'endives et sauce Champagne,
Oven-baked Halibut, sautéed endives and Champagne sauce

Tranches de filet de canard rôti et de ballotine de canard,
chou rouge au balsamic et sauce Grand Veneur

Slices of roasted duck breast and ballotine of duck, red
cabbage with Balsamic and Grand Veneur sauce

Le riz á l'amande, mousse au chocolat et prunes marinées

Ris á l'amande, chocolate mousse and pickled Plums

DKK 395,-

* Le Plat vegetarian * Vegetarian Main Course *

La crebinette de legumes, pleurottes au chou, ragout au lentilles de beluga

Fried Crepinette of vegetables, mushrooms in cabbage,

Beluga lentils and sauce Provencale DKK 195,-

* Les Viandes * Main Courses *

La caille roti et farcie aux champignons, sautée de potiron
Roasted quail stuffed with mushrooms, sauce with mustard and
pumpkin sauté DKK 245,-

Le tournedos de bouef grille, cibouettes, sauce Café de Paris
Grilled Fillet Steak, Chives, Sauce Café de Paris DKK 325,-

Brede Spisehus

La carte du soir * Evening menu

* Fromages et Desserts *

* Cheese and Desserts *

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

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

Les crêpes fourrées de glace aux noisettes et sauce caramel à l'orange
Pancakes, hazelnut ice cream and Caramelsauce with orange * DKK 95,-

La crème brûlée au chocolat blanc, sorbet au Cassis
Crème Brûlée with white chocolat, blackcurrant sorbet * DKK 95,-



VAT is included in all prices