

Vinter a la carte



FORRET

- ☛ Torskemousse..... kr. 59,00
Lækker torskemousse med stenbiderrogn, lagt på salatbund. Serveres med hjemmelavet dilledressing.
- ☛ Skinke Planke kr. 59,00
Lækker tørret serrano skinke på bund af rucolasalat med reven parmesan. Serveres med olivenolie eller hjemmelavet pesto.
- ☛ Bryggens Carpaccio kr. 69,00
Lettørret oksemørbrad i skiver.
Serveres med rucolasalat, revet parmesanost og olivenolie eller hjemmelavet pesto.

Forretter serveres med hjemmebagt brød og smør.

HOVEDRET

- ☛ Bryggens Pastatallerken..... kr. 119,00
Friskkogt pasta med kokkens hjemmelavede specialiteter.
(Serveres kun søndag – torsdag)
- ☛ Fransk Boeuf..... kr. 209,00
Mør bøf af filet (250 gr) Serveres med pommes frites og bearnaisesauce, hvidløgssmør og dijon sennep.
- ☛ Krondyrfilet kr. 239,00
2 bøffer á 95 gram. Serveres med timiankartofler, bordelaisesauce og waldorfsalat.
- ☛ Bryggens Steakbearnaise kr. 239,00
Symfoni af filet og mørbrad.
Serveres med pommes frites og hjemmelavet bearnaisesauce.

DESSERT

- ☛ Bryggens Daim Islagkage På Nøddebundkr. 69,00

SÆSON ØL

- 35 cl. kr. 38,00
- 55 cl. kr. 58,00

Bryggens Humledrøm:

Bryggens Humledrøm er en IPA (India Pale Ale) inspireret øl, der er en forholdsvis alkoholrig ale (5,5 %). Brygget med tre forskellige lyse malte og amerikansk cascade humle. Den kraftige smag sammen med den forholdsvis høje alkoholprocent gør IPA'en til en fortrinlig erstatning for et glas rødvin til en rød bøf.