



Jule a la carte

EXCLUSIVE BEFORE DINNER DRINK

- Geranium Gin og Fentiman's Tonic..... kr. 69,00
Kåret til verdens bedste Gin & Tonic

FORRET

- Røget Krondyrkølle kr. 69,00
Røget Krondyrkølle lagt på sprød Salat. Serveres med
Cumberlandsauce, Pinjekerner og bagt Parmesanost.
- Bresaola kr. 69,00
Skiver af tørret Oksekød lagt på Salatbund med Olivenolie
og Trøffelmayo.
- Forretstallerken kr. 79,00
Skiver af Lakseroulade, røget Laks og Rejer lagt på
sprød Salat. Serveres med hjemmelavet Dressing.

Forretter serveres med hjemmebagt Brød og Smør.

HOVEDRET

- Tapas Planke kr. 199,00
Suppe, Lakseroulade med Rejer, Bresaola,
Seranoskinke, Grillspyd med Kylling, Ost og Sødt.
- Grillstegt Berberiandebryst kr. 199,00
(serveres svag rosa eller gennemstegt)
Serveres skiveskåret med stegte Petit Kartoffler med
Timian, Rødvinsauce og Waldorfsalat.
- Krondyrfilet kr. 239,00
2 Bøffer á 95 gram. Serveres med Petitkartofler med
Timian, Rødvinsauce og Waldorfsalat.
- Bryggens Steakbearnaise kr. 239,00
Symfoni af Filet og Mørbrad. Serveres med Pommes
Frites og Bearnaisesauce.

DESSERT

- Hjemmelavet Ris á la Mande kr. 39,00
Serveres med lun Kirsebærsauce
- Hjemmelavet Blødende Chokofondant kr. 49,00
Med Vanilleis
- Crème Brulée kr. 49,00

SÆSON ØL

- 35 cl. kr. 40,00
- 55 cl. kr. 60,00

Bryggens Englefryd:

Julebryg 6,0 % alk. Baseret på en tysk bock, med et højt indhold af Münchener Malt, som giver krop og fylde. Foruden 3 humletyper (Northern Brewer, Saaz og Amarillo), er julebryggen tilsat granskud og havtorn og har derudover smag af appelsin og stjerneanis. Perfekt til and og mørre bøffer.



Christmas a la carte

EXCLUSIVE BEFORE DINNER DRINK

- ☛ Geranium Gin and Fentiman's Tonic.....kr. 69,00
Voted the world's best Gin & Tonic

FIRST COURSE

- ☛ Smoked Red Deerkr. 69,00
Smoked Red Deer placed on crispy Salad. Served with Cumberland Sauce, Pine Nuts and baked Parmesan Cheese.
- ☛ Bresaola.....kr. 69,00
Slices of dried Beef. Served on fresh Salad with Olive Oil and Truffle Mayo.
- ☛ Starters Platekr. 79,00
Salmon Roulade, Smoked Salmon and Shrimps placed on Fresh Salad. Served with Home-made Dressing.

First courses are served with fresh Bread and Butter.

MAIN COURSE

- ☛ Tapas Plank.....kr. 199,00
Soup, Salmon Roll with Prawns, Bresaola, Serrano Ham, Kebab with Chicken, Cheese and Sweets.
- ☛ Grilled Berberi Duck.....kr. 199,00
(served medium rare or well done) Served with Thyme Potatoes, Red Wine Sauce and Waldorf Salad.
- ☛ Fillet of Red Deerkr. 239,00
2 Fillets of 95 gram. Served with Thyme Potatoes, Red Wine Sauce and Waldorf Salad.
- ☛ Bryggens Steak Béarnaise.....kr. 239,00
Symphony of Fillet of Beef and Tenderloin.
Served with French Fries and Home-made Béarnaise Sauce.

DESSERT

- ☛ Home-made Rice à la Mandekr. 39,00
Served with Warm Cherry Sauce.
- ☛ Home-made Chocolate Fondantkr. 49,00
With Vanilla Ice Cream.
- ☛ Crème Brulée.....kr. 49,00

SEASONAL BEER

- 35 cl.kr. 40,00
- 55 cl.kr. 60,00

Joy of Angel:

Christmas Brew with 6.0 % alcohol. Based on a German Bock with a high substance of Munich Malt. Besides three types of hops (Northern Brewer, Saaz and Amarillo), the beer is added spruce and Sea Bucktorn and has in addition a flavour of orange and aniseed. Perfect for duck and tender steaks.