

Vinter a la carte

EXCLUSIVE BEFORE DINNER DRINK

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

SNACKS

- Cerignola Oliven, Saltmandler og hjemmelavet Aioli kr. 39,00

FORRET

- Røget Krondryrkølle kr. 69,00
Røget Krondryrkølle 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.
- Krondryrfilet 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

- Crème Brulée kr. 49,00
- Hjemmelavet Blødende Chokofondant kr. 59,00
Med Vanilleis

SÆSON ØL

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

Bryggens Vinterbryg:

Fyldig øl med især Münchener malt, som giver en god sødme og krop til øllet, dertil 3 humletyper Northern Brewer, Saaz og Amarillo, som giver et frisk modspil til den søde malt. Perfekt øl til den gode bøf og mørke vinteraftener.

Winter 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 Deer kr. 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 Plate kr. 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.
- ☛ Fillet of Red Deer kr. 239,00
2 Fillets of 95 gram. Served with Thyme Potatoes,
Redwine 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

- ☛ Crème Brulée..... kr. 49,00
- ☛ Home-made Chocolate Fondant kr. 59,00
With Vanilla Ice Cream.

SEASONAL BEER

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

Bryggens Winter Brew:

Full-bodied beer with particular Münchener malt, which gives a sweetness and body to the beer. The three hops; Northernbrewer, Saaz and Amarillo gives a fresh counteraction to the sweet malt. It is a perfect beer for the good steak and dark winter evenings.