

# Forårs a la carte

## EXCLUSIVE BEFORE DINNER DRINK

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

## FORRET

- 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.
- Røget Krondyrkølle ..... kr. 79,00  
Røget Krondyrkølle lagt på sprød salat. Serveres med Cumberlandsauce, Pinjekerner og bagt Parmesanost.

**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.
- 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 Pommies Frites og Bearnaisesauce.

## DESSERT

- Hjemmelavet Blødende Chokofondant ..... kr. 59,00  
Med Vanilleis
- Bryggens Daim is ..... kr. 69,00

## SÆSON ØL

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

### **Bryggens Forårsbryg:**

Bryggens Forårsbryg er en traditionel sydtysk bocktype, med en kraftig maltsmag fra Münchenermalt. Godt afbalanceret af en middel bitterhed. Farven er rødbrun, og den indeholder en alkoholprocent på 5,5 %. Øllet egner sig godt til kødretter.

# Spring 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

- ☛ 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.
- ☛ Smoked Red deer..... kr. 79,00  
Smoked Red Deer placed on crispy salad. Served with Cumberland Sauce, Pine Nuts and baked Parmesan Cheese.

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, 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 Chocolate Fondant ..... kr. 59,00  
With Vanilla Ice Cream.
- ☛ Bryggens Daim icecream ..... kr. 69,00

## SEASONAL BEER

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

### **Bryggens Spring Bock:**

Bryggens Spring Bock is a traditional bock from the south of Germany. It has a strong malt flavour from the Munich malt. The beer is balanced with a mild bitterness. The colour is reddish brown and has an alcohol percentage of 5.5 %. The beer is well suited for meat courses.