

BRØNSHØJ BISTRO

Aftenmenu

Alle retter serveres som delemad - undtagen desserterne.

MENU..... 395,-

Menuen består af i alt 9 retter, hvor du vælger vegetar, fisk eller kød til hovedretten

FORRETTERNE

Salat & grønne asparges

Pocherede - ranchsauce - romaine

Kartoffel & musling

Olivenolie - citrontimian - skalotteløg

Rødløg & dild

Bagte - rygeostcreme - rød ferment

Friteret risotto

Safran - Granost - skaldyrsmayo

HOVEDRETTERNE

VÆLG MELLEM:

Vegetar, Fisk +40,- eller Kød +45,-

Aparges & linser

Grillede aparges - belugalinser - vin

Havkat & asparges

Basilikum - hvide asparges - smør

„Mørbrad“ & rødvin

Terres major - sauce - bagte asparges

GARNITURER:

Tomat & ramsløg

Bagte tomater - fennikelpuré - olie

Tærte

Kartoffel - Fuldmåneost - rosmarin

BISTRO GRILL

Grillet ribeye fra Grambogaard

250 gram..... 325,-

Timian & hvidløg - krydderurtesalat

Ranch-sauce - bistroalat - pomfritter

A LA CARTE

Alle fire forretter 235,-

En forret fra 90,- til 105,-

Hovedretterne 245,-

Incl. de to garniturer

Vælg Vegetar, Fisk +40,- eller Kød +45,-

Desserten..... 90,-

Affogato..... 70,-

Vaniljeis - espresso

Børneis..... 45,-

Vaniljeis - chokolade

Chocolademousse 75,-

Krokant - appelsin - mille feuille

DESSERTEN

Birkes & limecurd

Luffig bund - marengskant

Rabarbergelé - hytteostcreme

ALLERGENER?

Spørg din tjener: Vi ved hvad der er i maden, for vi har lavet den fra bunden