

BRAMMING BYFEST: 30. JULI - 1. AUGUST

I GÅRDHAVEN/ TAKE AWAY

KL. 12-02

FRIED CHICKEN BURGER 150

Sprød fried chicken i briochebolle med cheddar, dijonnaise/aioli, iceberg, tomat & dildsyltede agurker. Serveres med sprøde pommes frites & aioli

BACON CHEESEBURGER 160

180g dansk krogmodnet oksekød i briochebolle med cheddar, bacon, vores signatur burgerdressing, tomat, syltede agurker & iceberg. Serveres med sprøde pommes frites og aioli

SNACKKURV 120

Fried chicken, pommes frites & mozarella-sticks. Hertil aioli

NØDDER 40

En blanding af saltede nødder

DRINKS-TILBUD

APEROL SPRITZ 85

MOJITO 65

BRAMBLE 65

GIN HASS 65

ROM & COLA 65

PINK VODKA-LEMONADE 50

I RESTAURANTEN

KL. 17-30-21.30

CHEF'S MENU

KROKETTE

Med ost og sortfodsskinke

SURDEJSBRØD*

Lunt surdejsbrød serveret med pisket smør

OKSE CARPACCIO*

Tyndskåret oksekød, parmesan, græskarkerner, bitter salat, olivenolie & citron

DANSK KYLLING*

Kylling stegt på benet med reduktion af sky-sauce, gulerødder med top og grønne asparges

BROWNIE

Med bær & flødeskum

3 SERVERINGER*

Brød & smør

Forret

Hovedret

5 SERVERINGER

Snack

Brød & smør

Forret

Hovedret

Dessert

ALA CARTE MENU

FORRETTER

SURDEJSBRØD Lunt surdejsbrød serveret med pisket smør	40
REJECOCKTAIL Håndpillede rejer, sprød salat, Victors signatur røde dressing	125
KOLDRØGET LAKS Koldrøget laks, syrnet fløde, saltet agurk & sprøde boghvedekerner	130
OKSE CARPACCIO Tyndskåret oksekød, parmesan, græskarkerner, mizuna, olienolie & citron	149
OKSETATAR Håndskåret oksetatar rørt med aioli, persille, skalotteløg. Toppet med ribs & puffed græskarkerner	179

HOVEDRETTER

BACON CHEESEBURGER Briochebolle, 200g hakket oksekødsbøf, cheddar, bacon, hjemmelavet dressing	198
RIGATONI ALA SALCICCIA Frisk rigatoni pasta, salsiccia, urter, soltrørret tomat, rødvin, rosmarin & parmesan	229
HELLEFLYNDER Smørstegt helleflynder-filet serveret med årstidens garniture & fiske- bisque	289
OKSE RIBEYE 350G Mør og marmoreret ribeye serveret med årstidens garniture & kraftig demiglace rødvinssauce (anbefales medium-rare)	389

BØRNEMAD MULIGT - SPØRG TJENER

TILKØB

KARTOFLER Kogte kartofler med persille	39
POMMES FRITES Med hjemmelavet aioli	45

DESSERTER

RØDGRØD Med letpisket fløde & makroner	80
CRÈME BRÛLÉE Fuldfed dansk fløde, økologisk rørsukker & aromatisk vanilje	80
OST To slags ost, kompot & sprødt brød	90

CHEF'S-MENU

3 SERVERINGER Brød & smør Forret Hovedret <i>Indhold efter kokkens valg</i>	300
5 SERVERINGER Snack Brød & smør Forret Hovedret Dessert <i>Indhold efter kokkens valg</i>	400

MENUEN VARIERER.

VI GLÆDER OS TIL AT FORKÆLE DINE SMAGSLØG!

*GIV OS GERNE BESKED OM ALLERGENER VED ANKOMST