

BRASSERIE & BAR

classique

NØRRE VOSBORG

Menu

18.00-2100

Snack

Arancini med svampe, gammelknas og trøffel mayo
45,-

Forretter

Dagens Soup Classique

Vores suppe er helt sin egen – vi har nemlig lagt alle Herregårdens ”rødder” i den!”
105,-
(spørg tjeneren)

Tapas anretning

Grisenakke med urter, lufttørret okseinderlår, øl pølse, serveret med herregårds pesto, Romanesco
peberfrugt dip, hvidløgs aioli, syltet rødløg og svampe samt gammelknas ost.
125,-
(kan laves som hovedret kr. 235,-)

Håndpillede rejer

Serveret på rød romaine salat, avocado creme og sprøde jordskokke chips
105,-

Hjemmelavet Vosborg tartelet

med hønsekød og i cremet asparges sauce,
serveret med sprød kyllinge skind drysset med frisk urt
115,-

Koldrøget laks

Med rygeoste creme, urteolie og syltet sennepsfrø samt malt crumble
125,-

Alle vores forretter kommer med surdejsbrød og øko Thise smør med syde salt.

BRASSERIE & BAR

classique

NØRRE VOSBORG

Hovedretter

Burgeren

Herregårds burgeren er af egen kreation, hvor vi har brugt de bedste råvarer og kælet lidt for den originale smag. 180 g krogmodnet dansk hakke oksekød i lækker brioche bolle, hjemme syltet rødløg og salt pickles, sprød dansk romaine salat. Smurt med sød landsenneps mayo og. Hjemmerørt bacon aioli, efter vores smag, den ultimative burger oplevelse, serveret med herregårds fritter

195,-

Torsken

220g torskefilet mør og let bagt
Serveret med dagens kartofler, grønt samt safran sauce tilsmagt med Noilly prat

255,-

Ribeye steak

300g ribeye filet. Langtids tilberedt og grillet oksefilet med marmorering.
Serveret med bacon marmelade, sprød salat vendt i urte-vinaigrette, herregårds fritter og hjemmelavet krydderurt bearnaise

385,-

Oksemørbrad

Tournedos af mør oksemørbrad, nænsomt grillet på vores vapour grill. serveret med en mild cremet pebersauce. Serveres med dagens grønt og kartofler

295,-

Perlehønebryst

Skinstegt perlehøne bryst, serveret på ben, hertil sauce supreme, dagens grønt samt kartoffel

265,-

BRASSERIE & BAR

classique

NØRRE VOSBORG

Desserter

Creme brûlé

Den traditionelle bagte vanilje creme brændt med dansk rørsukker
Tuilles og marineret bær
108,-

Chokolademousse

Støbt mørk chokolademousse med center af solbær curd
glaseret i hvid Callebaut chokolade anrettet på crumble
128,-

Gateau Marcel

Klassisk fransk chokoladecake, serveret med crunch, bær coulis samt vanilje is
118,-

Osten

Vores hyggelige velovervejede ostetallerken, med variation af 4 slags udvalgte oste
Serveret med hyben/æble sylt og Vosborg honning nødder samt vores hjemmebagt knækbrød
148,-