

BRASSERIE & BAR

*classique*

NØRRE VOSBORG

## **Menu**

18.00-2100

3-retters middag efter køkkenchefens valg

449,-

4-retters middag efter køkkenchefens valg

549,-

## **Forretter**

Dampet ny hvid asparges med håndpillede rejer - radise karse - hollandaise skum

148,-

Okse carpaccio "Classique" rucola – lime jomfru olie - ristede pinjekerner

høvlet gammelt knas

128,-

Koldrøget laks med rygeost creme - urteolie - syltet sennepsfrø samt malt crumble

125,-

Svampe arancini med trøffel mayo - Kapersbær - solsikke-skud

*Vegetar*

98,-

## Hovedretter

Kalvemørbrad stegt i timian smør - nye små kartofler - dagens grønt og portvins sky  
295,-

Perlehønebryst - nye små kartofler - dagens grønt og estragon creme sauce  
275,-

Grønne deller bagt med rosmarin smør – nye små kartofler og dagens grønt  
175,-

### 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 hakket oksekød i en 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,-

### **Præ-dessert**

Lime med syrlig sorbet – brændt med basilikums sukker.

55,-

### **Desserter**

Rabarbercurd minitærte med ingefærs syltede nye rabarber - lakrids iscreme

118,-

Støbt hvid chokolademousse med citron mazarin - lime mynte curd

128,-

#### Osten

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

148,-