BRASSERIE & BAR

classique

NØRRE VOSBORG

Menu

18.00-2100

3-retters middag efter køkkenchefens valg
449,-

4-retters middag efter køkkenchefens valg
549,-

Forretter

Havtaskehale i hummerbisque

Tilsmagt med Espelette-paprika

138,-

Røget krondyrfilet

Syltede skovsvampe - ristede Piemonte-nødder – rosmarinsifon - Serveret på sprød salat

132,-

Jordskokkecremesuppe stænket med hvid trøffelolie

Serveret med ristet pancetta og jordskokkechips

128,-

Sprødstegte risotto arancini –
Estragonmayo - Kapersbær - solsikkeskud
Vegetar (kan serveres vegansk)
98,-

BRASSERIE & BAR

classique

NØRRE VOSBORG

Hovedretter

Kalvemørbrad stegt i timiansmør

Dagens kartofler - Dagens grønt - Serveret med reduceret kalvesky monteret med pibeløg og sennepskorn

295,-

Skindstegt perlehønefilet i timiansmør
Dagens kartofler - Dagens grønt – Serveret med Sauce Supreme med rosenpeber
275,-

Stegt laksesteak i urtesmør

Røget hollandaise tilsmagt med yuzu - Dagens kartofler - Dagens grønt

255,-

Kikærtebøffer i urteolie

Dagens kartofler - Dagens grønt - Røget hollandaise tilsmagt med yuzu

225,-

Herregårds Burger Bearnaise
Herregårdsburgeren er af egen kreation, hvor vi har brugt de bedste råvarer og kælet lidt for den originale smag. 200 g krogmodnet dansk hakket oksekød i en lækker briochebolle, hjemmesyltede saltpickles, syltede rødløg, sprød dansk romainesalat og stegte løg. Smurt med bearnaisecreme. Efter vores smag den ultimative burgeroplevelse, serveret med herregårdsfritter, ketchup og hjemmelavet aioli.
195,-

BRASSERIE & BAR

classique

NØRRE VOSBORG

Desserter

Dekonstrueret æblecheesecake

Hjemmebagt Bastogne-crumble – æblekompot -
saltkaramel - æblegel og sprød tuille

118,-

Herregårds desserttallerken
Herregårdsbrownie - gold ganachecreme - chokoladebrud
Crème brûlée - sprød rørsukkertop – havtorncurd -
Anissyltede brombær - crumble - vaniljeiscreme
128,-

Osten
Vores hyggelige, velovervejede ostetallerken med variation af 4 slags udvalgte oste -
Serveret med tomattapenade - mandeloliven - Vosborg-honnignødder samt vores
hjemmebagte knækbrød
148,-