

# Brøndums Hotel

## Inspirationsmenu

Kammusling – Majs – Dødstrompet – Muslingefløde  
*2018 UNO, Bat Gara, Arabako Txakolina, Spanien*

~

Torsk – Caviar – Blomkål – Beurre blanc  
*2019 Chardonnay, "Kreuth", Alto Adige, Terlan, Italien*

~

Brisler – Svampe – Squash – Trøffel  
*2019 Chateauf-Du-Pape Blanc, Domaine Font du Vent, Frankrig*

~

Gris – Mirabelle – Selleri – Peberblanquette  
*2018 Grenache, "A tribute to Grace", Angela Osborne, Santa Barbara County, USA*

~

Ribeye – Marv – Jordskokker – Rødvinsauce  
*2012 Rioja, Grand Reserva, Miguel Merino, Rioja Alta, Spanien*

~

Blommer – Vanilje – Hvid chokolade – Citrusurter  
*2017 Beerenauslese, Umathum, Burgenland, Østrig*

### 3 retter 495 DKK

*(Kammusling – Ribeye – Blommer)*

Vinmenu 3 glas 475 DKK

### 4 retter 625 DKK

*(Kammusling – Torsk – Ribeye – Blommer)*

Vinmenu 4 glas 595 DKK

### 5 retter 750 DKK

*(Kammusling – Torsk – Brisler – Ribeye – Blommer)*

Vinmenu 5 glas 715 DKK

### 6 retter 870 DKK

*(Kammusling – Torsk – Brisler – Gris – Ribeye – Blommer)*

Vinmenu 6 glas 805 DKK

### En aften på Brøndums Hotel

Start med champagne og Brøndums snacks.

Fortsæt med 6-retters menu og vinmenu samt mineralvand i én af hotellets dejlige stuer.

Efter middagen serveres stempelkaffe, avec og Brøndums petits fours.

### Hele aftenen koster 1.895 DKK

Seneste bestilling for en aften på Brøndums Hotel, 5 eller 6 retter er kl. 19.30.

*Bemærk venligst, at inspirationsmenuen er fastlagt, og der ikke er mulighed for at skifte retter ud.*

Oplys venligst om eventuelle allergier ved bestilling.

# Brøndums Hotel

## À la carte

### Aperitif og snacks

Brøndums cocktail med rabarbersirup & Drappier 1'er Cru Champagne	150 DKK
Et glas N.V. Bollinger Special Cuvée, Brut, Champagne	175 DKK
Brøndums snacks med et glas N.V. Bollinger Special Cuvée, Brut, Champagne	225 DKK
30 gram Oscietra Rossini caviar med blinis, rødløg og crème fraiche	595 DKK

### Forretter

Madam Brøndums fiskesuppe med to slags fisk	175 DKK
Rimmet kammusling med majs, syltet dødstrømpet og muslingefløde	185 DKK
Oksetatar med urteemulsion og sylt	185 DKK
Stegte brisler med trøffelcreme, grillede og syltede svampe og frisk trøffel	190 DKK

### Hovedretter

Rødspætte à la Skawbo med kartofler, tyttebær og smørsauce	245 DKK
Dampet torsk med blomkål, Rossini-caviar, hyldebær og beurre blanc	295 DKK
Dansk tunggris med mirabelle, knoldselleri og peberblanquette	285 DKK
Ribeye med jordskokker, nye løg, røget marv og rødvinssauce	325 DKK

### Desserter & Ost

Brøndums ostetallerken med knækbrød og sødt	40 DKK
Minimum 3 oste. Pris per ost.	
Danske blommer med vaniljeis og brændt hvid chokolade	155 DKK
Hasselnøddeis med brombær, mørk chokolade og saltkaramel	170 DKK
Crêpes Suzette med vaniljeis	185 DKK
Serveres for 2-10 couverte. Pris per person.	
Petits fours	120 DKK

Oplys venligst om eventuelle allergier ved bestilling.

# Brøndums Hotel

## Øl og vand

### Brøndums øl fra Skagen Bryghus

Pilsner 5,0% - 0,5 l.	75 DKK
Classic 5,0% - 0,5 l.	75 DKK
Hvede 5,0% - 0,5 l.	75 DKK
New England IPA 4,6% - 0,5 l.	75 DKK
Frokostøl 2,6% - 0,5 l.	75 DKK

### Øl fra Carlsberg og Tuborg

Grøn Tuborg 4,6% - 0,33 l.	35 DKK
Carlsberg Hof 4,6% - 0,33 l.	35 DKK
Tuborg Classic 4,6% - 0,33 l.	35 DKK
Carlsberg Nordic 0,5% - 0,33 l.	35 DKK
Guld Tuborg 5,6% - 0,33 l.	45 DKK

## Mineralvand

Istidskilden m./u. bobler – 0,33 l.	35 DKK
Istidskilden m./u. bobler – 0,75 l.	60 DKK

## Sodavand, saft, juice og most

Sodavand – 0,25 l.	35 DKK
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Squash, Lemon, Ginger Ale)	
Økosoft fra Søbogaard – 0,25 l. (Hyldeblomst, Solbær, Rabarber)	35 DKK
Æblemost – 0,25 l.	30 DKK
Appelsinjuice – 0,25 l.	30 DKK
Glas isvand	15 DKK
Kande isvand	30 DKK

## Akvavit og Snaps

### Danske (3 cl.)

Brøndums Snaps	50 DKK
Brøndums Kummenaquavit	50 DKK
Brøndums Fadlagret	55 DKK
Harald Jensen Akvavit	50 DKK
Aalborg Taffel Akvavit	50 DKK
Aalborg Krone Akvavit	50 DKK
Aalborg Porse Snaps	50 DKK
Aalborg Export Akvavit	50 DKK
Aalborg Dild Akvavit	50 DKK
Aalborg Jubilæums Akvavit	55 DKK
Aalborg Nordguld Aquavit	60 DKK
Den Nye Spritfabrik Dild Aquavit	55 DKK

### Brøndums Kryddersnapse (3 cl.)

Æble og Timian	55 DKK
Rabarber og Ingefær	55 DKK

### Udenlandske (3 cl.)

Løitens Aquavit (Norge)	55 DKK
O.P. Andersson Aquavit (Sverige)	60 DKK
Lysholmer Linie Aquavit (Norge)	60 DKK
Bergens Aquavit (Norge)	70 DKK
Gilde Maquavit (Norge)	75 DKK
Lysholmer Linie Port Cask Aquavit (Norge)	75 DKK
Gammel Opland Aquavit (Norge)	75 DKK
Gilde Non Plus Ultra 12-års Aquavit (Norge)	105 DKK

# Brøndums Hotel

## Brøndums Hotels udvalgte vine og glaskort

### Champagne & Mousserende

	Glas/ Fl./ Mg.
N.V. Bollinger, Special Cuvée, Brut, Aÿ, Champagne, Frankrig	175/895/1.895
N.V. Crémant de Bourgogne, Brut, Lou Dumont, Frankrig	125/525/1.095
Brøndums Cocktail med rabarbersirup & Drappier 1'er Cru Champagne	150/-/-

### Hvidvin

2018 Rully 1'er Cru, "Clos St-Jaques", Monopole, Domaine de la Folie, Frankrig	185/750/-
2018 Chablis 1'er Cru, "Troesmes", Domaine d'Henri, Frankrig	150/595/-
2020 Sancerre, Chemin de Marloup, Jean-Paul Balland, Loire, Frankrig	135/545/-
2019 Riesling Trocken, Groebe, Rheinhessen, Tyskland	115/495/-
2019 Grüner Veltliner, Ecker-Eckhof, Niederösterreich, Østrig	95/395/-

### Rødvin

2018 Hacienda de Monasterio, Ribera del Duero, Spanien	195/895/-
2016 Chianti Classico Riserva, "Villa Antinori", Marchesi Antinori, Toscana, Italien	150/595/-
2019 Pinot Noir, Estate Grown, Cline Cellars, Sonoma Coast, USA	135/545/-
2015 Côtes du Rhône, Guigal, Rhône, Frankrig	115/495/-
2017 Angeli, Montepulciano d'Abruzzo, Bove, Abruzzo, Italien	95/395/-

### Sødt

20 års Tawny, Quinta do bom Retiro, Ramos Pinto, Portugal	175/1.385/-
Madeira 10 års, Boal, HM Borges, Portugal	130/895/-
10 års Tawny, Quinta de Ervamoira, Ramos Pinto, Portugal	95/695/-
2017 Riesling Auslese, "Brauneberger Juffer-Sonnenuhr", Fritz Haag, Tyskland	115/695/-
N.V. Le Petit Paon, Vin Blanc Doux, Baumard, Loire, Frankrig, 500 ml.	125/495/-