

# Menukort restaurant

## Vores restaurant menukort

[Vi har også et rimelig alsidigt vinkort som du kan se her.](#)

**Køkkenet har åbent fra kl.**

**12,00-21,00.**

**Fredag og lørdag til 21,30.**

**Restauranten lukker  $\frac{1}{2}$  time senere.**

**Frokost serveres mellem kl.**

**12,00-15,00**

**Marineret Tenax sild** med karrydressing og æg

Kr. 55,00

**Lun stegt sild** på perlebyg og stikkelsbærkompot

Kr. 82,00

**Lun fiskefilet** med rejer og remoulade

Kr. 90,00

**Laksestjernesked;** dampet laks og stegt rødspættefilet med rejer og asparges på ristet brød.

Kr. 140,00

**Pariserbeuf** med traditionelt tilbehør. Er kun lige vendt på panden.

(Ønskes den mere stegt, sig det da blot til tjeneren)

Kr. 145,00

Stor portion **biksemad** med 2 spejlæg

Kr. 145,00

**Bromølle æggekage** med bacon, kartofler, cocktailpølser, tomat og purløg  
(Tager ca. 20 min. at tilberede)  
Kr. 135,00

Rugbrød med **gammelost**, løg og sky.  
Vælg om det skal være med fedt eller smør.  
Kr. 52,00

Franskbrød med **mild ost**.  
Kr. 52,00

## **Krolunch**

Marineret Tenax sild med karrydressing og æg  
Confiteret svinebryst med rødbedesyltede perleløg  
Comtè med grøn tomatchutney  
Kr. 185,00

Kan udbygges med fiskefilet kr. 215,00

## **Anretning serveret ved bordet**

Serveres ved minimum 8 personer og skal bestilles 7 dage før  
Marineret sild – karrydressing med æg –  
lun stegt sild med rødløgskompot –  
makrelrielle med tyttebær og asparges vinaigrette –  
rødspætfilet med rørt remoulade –  
Confiteret svinebryst med rødbedesyltede perleløg –  
sprængt cuvette med flødepeberrod-sauce –  
Comtè med grøn tomatchutney  
298,00 kr.

**Menukortet herunder serveres både frokost og aften**  
**[Vi har også et rimelig alsidigt vinkort som du kan se her.](#)**

# Menuer

## Bromølle Menuen

**Kold dampet laks** med rejer og sauce Pikant.

Kr. 85,00

**Fransk bøf** med kryddersmør, haricots vers og håndskårne pommefrites.

Kr. 175,00

**Vaniljeis** med flødeskum og chokoladesauce.

Kr. 65,00

Alle 3 retter kr. 285,00

Retterne fra Bromølle menuen kan købes separat og sættes sammen med andre retter fra dette menukort.

## Månedens menu

**En 3 retters menu afstemt efter årstiden.**

**[Du kan se den her!](#)**

## Forretter

**Rejecocktail** med salat og dressing

Kr. 120,00

**Tigerrejer** med persillecreme, syltet finnikel, sprøde hvidløgsbrød og maltjord.

Kr. 130,00

**Bresaola** med artiskokcreme, oliven-tapanade, sprøde osteflager og bagt tomat.

Kr. 105,00

**Kolddrøget laks** med variation af tomater og grøn pesto.

Kr. 125,00

**Cremet løgsuppe** med friterede og syltede løg.

Kr. 120,00

## Hovedretter

**Grøn ret: Grønsagstærte** med grøn kartoffelsalat

Kr. 155,00

**Tallerkenbagt laks** med hvide kartofler og toppet med urter og fløde.

Kr. 215,00

**Wienerschnitzel** af kalveinderlår, serveret med ærter, pommes sauté og "dreng" med friskhøvlet peberrod

Kr. 198,00

**Plankebøf** med Pommes Duchesse, Bearnaisesauce, tomat og grønt.

Kr. 235,00

**Medaljon af oksemørbrad** på ovnbagt selleri/timian med nye kartofler og cremet pebersauce eller Bearnaise.

Kr. 255,00

**Confiteret svinebryst** på kartoffel-pastinakmos, med rødvinsgalace, porre i bacon og pastinakchips.

Kr. 198,00

**Mix salat** med dressing

Kr. 55,00

Skål med **hjemmelavede Pommesfrites**

Kr. 50,00

Kande med **Bearnaise**

Kr. 45,00

## Dessurter

**Chokoladefondant** med rabarberparfait, saltet karamel og marengsflager

Kr. 95,00

**Pandekager** med vaniljeis, frugt og syltetøj.

Kr. 85,00

**Hjemmelavet valnøddeis.**

Vores berømte valnøddeis med rom, valnødder og marcipan.

Kr. 90,00

**Ostebræt** med 5 slags oste og nødder i vores egen

Bromølle honning

Kr. 110,00

## **Kaffeudvalg og kage**

Kaffe i kop

Kr. 25,00

Kaffe i kande pr. person

Kr. 35,00

Cappucino – Latte Macchiato – Varm Cacao

Kr. 30,00

Cafe Latte

Kr. 35,00

Espresso

Kr. 20,00

Double espresso

Kr. 30,00

The; Earl Grey, Grøn the eller div. frugt the

i kande pr. person

35,00 kr.

Fransk kaffe med 3 cl. Grand Marnier

og flødeskum

55,00 kr.

Irsk kaffe med 3 cl. irsk Whisky, brun  
farin og flødeskum  
55,00 kr.

Hjemmelavet kransekage  
25,00 kr.

Lagkage med glasur & flødeskum  
35,00 kr.

Gammeldags æblekage med mos, rasp, syltetøj og et stæk  
Kirsebærvin samt flødeskum  
35,00 kr.

[/fusion\_text]