

Menukort restaurant

Vores restaurant menukort

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

**Køkkenet har åbent fra kl.
12,00-20,00.**

**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 rødspætfilet 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

Fra mandag den 27. november skiftes Krolunchen ud med vores
Nisseanretning og Julemandens anretning.

[Se dem her.](#)

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 –
makrelriellette med tyttebær og asparges vinaigrette –
rødspættefilet med rørt remoulade –
Confiteret svinebryst med rødbedesyltede perleløg –
sprængt cuvette med flødepeberrod-sauce –
Comtè med grøn tomatchutney

298,00 kr.

Menukortet herfra 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

med bagt jordskokke, brunet smør med havtorn og æble-hassel nødde mayo

Kr. 130,00

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

Kr. 105,00

Koldrøget laks med variation af tomater og grøn pesto.

Kr. 125,00

Jordskokkesuppe med torsk, æble og bacon
(kan serveres uden bacon som vegetarret)

Kr. 120,00

Hovedretter

Grøn ret: Grønsagstærte med grøn kartoffelsalat

Kr. 155,00

Meunierestegt rødspætte med capers, blomkål og tyttebær,
serveres med hvide kartofler og persillesauce.

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

Desserter

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 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
38,00 kr.

Gammeldags æblekage med mos, rasp, syltetøj og et stæk
Kirsebærvin samt flødeskum
38,00 kr.

[/fusion_text]