

# Menukort restaurant

[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** med peberrodcreme, kapers og syltede  
forårsløg.  
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

**Hjemmelavet hønsesalat** med toast, ananas og bacon.  
Kr. 75,00

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

(Ønskes den mere stegt, sig det da blot til tjeneren)  
Kr. 145,00

**1 stykke med håndskåret roastbeef**, pickles, høvlet peberrod og syltede løg.

Kr. 79,00

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

Lille oksesteak med svampefløde.

Rød Unikaost med abrikoskompot.

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 –

lille oksesteak med svampefløde –

sprængt cuvette med flødepeberrod-sauce –

Rød Unikaost med abrikoskompot.

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

**1 stor tartelet** med høns og asparges

Kr. 98,00

**Rørt tatar** med æggeblomme, kapersmayo og kartoffelchips.

Kr. 120,00

**Sortfodsskinke** med semidryed tomater, spørde tortillas og mecudannianødder.

Kr. 125,00

**Kammuslinger** med trøffelmayo, mangotomatsalsa og purløgsolie.

Kr. 130,00

**Jomfruhummerbisque** med jomfruhummerhaler, ørredrogn og grønt.

Kr. 130,00

## **Hovedretter**

**Vegetarcurry** med kokosmælk, kikærter og sprøde tortillas

Kr. 165,00

**Meunierestegt rødspætte** med blomkål, kapers og tyttebær samt persillesauce.

Kr. 215,00

**Skindstegt laks** på ravioli i citronsaucе og med asparges.

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

**Kalvemørbrad** med sprøde rodfrugter og svampeflødesauce.

Kr. 248,00

**Confitteret svinebryst** og sky med æblemost, kartoffelfondant og purè af persillerod.

Kr. 198,00

**Mix salat** med dressing

Kr. 55,00

Skål med **hjemmelavede Pommesfrites**

Kr. 50,00

Kande med **Bearnaise**

Kr. 45,00

## **Dessurter**

**Lune vafler** med hindbærparfait, lakrids og marengs

Kr. 85,00

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

Kr. 85,00

### **Hjemmelavet valnøddeis.**

Vores berømte valnøddeis med rom, valnødder og marcipan.

Kr. 90,00

**Creme brûlè** med vanillieparfait og bær.

Kr. 105,00

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

Bromølle honning

Kr. 120,00

## **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]