

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]