

OPLEV VORES KØKKEN

Start

1 glas bobler ell. gårdens vin på gl. kr. 75,-
Gårdens salte snacks kr. 75,-

"Sæson Menu"

CEVICHE & GEMTE GODTER

Tyndskåret hvid fisk med umodne stikkelsbær & grønne tomater fra sommeren
samt løvstikkevinaigrette.
"Vi gemmer lidt af sommeren, så den kan give efteråret friskhed og liv"

SELLERI & HJERTE

Saltbagt og grillet selleri med brunet smør & citron, sprød selleri, confiteret
æggeblomme, revet tørret kalvehjerte, selleri beurre blanc & æble
*"Sellerien får lov at vise, hvor meget smag der kan gemme sig i én råvare,
ægget samler og hjertet giver den et ekstra lag"*

KARL JOHAN & MARV

Stegte Karl Johan-svampe med intens svampebouillon smagt til
med hjemmelavet dashi på tørret tang, toppet med marv
"Her skruer vi op for umami og dybde - en lille ret med stor smag"

DUE & BEDER

Stegt due (kan indeholde hagl) med rødbeder rehydreret i egen saft & syltelage,
fermenteret hvidløg, syltede blomster & kraftig duesauce
"Menuens mørkeste ret, hvor det kraftige møder syren og friskheden"

HASSELNØD & CAVIAR

Karamelliseret hasselnøddeis med ristede hasselnødder
& hasselnøddeolie med Oscietra Caviar
"Vi leger med idéen om saltkaramel - her er saltet bare blevet til Oscietra Caviar"

5 retter kr. 595,-

Vinmenu 5 gl. - 4 gl. á 12 cl. + 1 gl. á 6 cl. til dessert - kr. 495,-

Vinmenu 3 gl. - 2 gl. á 12 cl. + 1 gl. á 6 cl. til dessert - kr. 375,-


Gl. Brydegaard

Hos Gl. Brydegaard tager vi udgangspunkt i sæsonen og de gode råvarer. For os handler kvalitet både om råvarens smag, oprindelse og om godt håndværk. I køkkenet laver vi maden fra bunden og med respekt for råvarerne. Vi vil gerne servere mad, der er ærlig og smagfuld, og samtidig give plads til at udforske nye smage. Velkommen og velbekomme.

"En Aften på Gården"

Hvis I ønsker at gøre lidt ekstra ud af det, anbefaler vi **"En Aften på Gården."**

Her begynder middagen med bobler og snacks, fortsætter med 5 retter & vinmenu samt slutter med kaffe & sødt **kr. 1.225,-**

"Indblik Menu"

CEVICHE & GEMTE GODTER

Tyndskåret hvid fisk med umodne stikkelsbær & grønne tomater fra sommeren samt løvstikkevinaigrette

"Vi gemmer lidt af sommeren, så den kan give efteråret friskhed og liv"

DUE & BEDER

Stegt due (kan indeholde hagl) med rødbeder rehydreret i egen saft & syltelage, fermenteret hvidløg, syltede blomster & kraftig duesauce.

"Menuens mørkeste ret, hvor det kraftige møder syren og friskheden"

HASSELNØD & CAVIAR

Karamelliseret hasselnøddeis med ristede hasselnødder & hasselnøddeolie med Oscietra Caviar

"Tanken er saltkaramel - her er saltet bare blevet til Oscietra Caviar"

3 retter kr. 475,-

Vinmenu 3 gl. - 2 gl. á 12 cl. + 1 gl. á 6 cl. til dessert - kr. 375,-

Pst..

Hvis der er en ingrediens, du ikke vil smage, så bare sig det ved bestilling og vi tilpasser, hvor det er muligt.

Det er også muligt at nyde 1 hovedret efter kokkens valg til kr. 300,-

Andet

OSTE

4 udsøgte oste med kompot & ristet rugbrød kr. 125,-

KAFFE & SØDT

Stempelkaffe eller te fra NUTE med sødt kr. 75,-


Gl. Brydegaard