

# BRØNNUM

FROKOST

Serveres fra 11.00-15.30

**KARTOFFEL** 60 kr

Trøffel mayonnaise, trøffel chips, stegte løg & urter

**SILD** 70 kr

Hjemmelavede karry sild med æble, ingefær, fennikel & selleri. Toppet med æg og pisket cremefraiche, løg og dild

**FISKEFILET** 70 kr

Paneret fiskefilet, hjemmelavet remoulade, brændt citron & urter

**LAKS** 70 kr

Varmrøget laks med wasabi-mayonnaise, urte salat, knuste wasabi ærter & æble

**HØNSESALAT** 70 kr

Hjemmelavet hønsesalat med trøffelmayonnaise, marinerede svampe, sprød bacon & trøffelchips

**BOEUF BEARNAISE** 70 kr

Hjemmelavet roastbeef bearnaisecreme, rodfrugt chips, ristet løg, syltede rødløg & hjemmelavet agurkesalat

**ÆG & REJER** 70 kr

Æg, håndpillede rejer med hjemmelavet dildmayonnaise & urter

**REJEMAD** 95 kr

Masser af håndpillede rejer med mayonnaise, citron & dild på smørristet sigtebrød

**TARTAR** 85 kr

Tartar af kalve inderlår, rørt med urter og dijon. Toppet med syltet rødløg, urter og sprøde chips & Madagascarpebercreme

**DYRLÆGENS NATMAD** 85 kr

Grambogård leverpostej, saltkød, ristet løg, hjemmelavet sky, svampe creme, rå samt syltede rødløg & karse

Vores mad og drikkevarer spor af alle allergener.

Spørg gerne vores personale.

Børn velkomne 11.00 -16.00

# BRONNUM

DRIKKEVARER

Spørg efter fuldt drikkevarer kort.



CHAMPAGNE

LAHERTE FRÈRES "ULTRADITION"

120 / 650

Laherte Frères, Chavot Champagne, NV

HVID

SAUVIGNON BLANC "LE BLANC DE LA MARIEE" 80 / 400

Domaine de la Garrelière, Touraine, Loire, France, 2018

DELOACH CHARDONNAY

110 / 550

Russian River Valley, California, USA, 2015

ROSÉ

LUC SAINT - ROCHE "CUVÉE DES  
VIGNERONS"

75 / 375

Mont Baudile, Languedoc, France, 2018

RØD

LE ROUGE DES CORNUS

80 / 400

Domaine de la Garrelière, Touraine, Loire, France, 2017

BAROLO MARCENASCO RENATO RATTI

115 / 575

Barolo, Italy, 2013



ØL

COPPER-KEEPER Svaneke Brewery, Bornholm, Denmark

60

BLONDE Svaneke Brewery, Bornholm, Denmark

60

GO TO IPA Stone Brewing, Berlin Germany/USA

70



AKVAVIT / AQUAVIT

TAFFEL De Danske Spritfabrikker, Aalborg, Denmark

60

LINIE Lysholm, Norway

60

DILL ANISE Copenhagen Distillery, Denmark

60

O.P. ANDERSON ORGANIC AQUAVIT Göteborg, Sweden

60

SODAVAND/JUICE

SAN PELLEGRINO

35

PINK GRAPEFRUIT BLAST

35

COCA COLA / LIGHT

35

ØKO ÆBLE JUICE

35

Vi serverer Irish Coffee, kaffe, the og muffins. Spørg endeligt.

DRIKKEVARER

# BRØNNUM

## LUNCH

Served from 11.00-15.30

### POTATO

Truffle mayonnaise & truffle crisps with shallots, crispy onions & herbs

60 kr

### HERRING

Curry marinated herring with apple, ginger, fennel & celery, topped with egg, whipped crème fraiche, onion and dill

70 kr

### FILLET OF FLOUNDER

Breaded flounder fillet, homemade remoulade, charred lemon & herbs

70 kr

### SALMON

Hot smoked salmon with wasabi mayonnaise, salad of herbs and apple

70 kr

### CHICKEN

Homemade chicken salad with truffle mayonnaise, marinated mushrooms, crispy bacon and truffle crisps

70 kr

### BOEUF BEARNAISE

Home roasted beef with béarnaise crème, crispy onions, pickled red onions & cucumbers

70 kr

### EGG & SHRIMPS

Egg, shrimps with homemade dill mayonnaise & herbs

70 kr

### SHRIMPS

Lots of hand shelled delicate shrimps on butter toasted bread with lemon & dill

95 kr

### TARTAR

Tartar of veal turned with herbs and Dijon mustard. Served with pickled red onions, Madagascar-pepper crème & crispy potatoes

85 kr

### DYRLÆGENS NATMAD

Liver pate from Grambogård, salted-cured beef, homemade jus, mushroom crème, onions in two ways & cress

85 kr

Our food and cocktails may contain traces of all allergens.

Please ask your server for more details

Kids welcome 11.00 -16.00

# BRONNUM

## DRINKS

Please ask for the full drinks menu



### CHAMPAGNE

LAHERTE FRÈRES "ULTRADITION"

120 / 650

Laherte Frères, Chavot Champagne, NV

### WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC "LE BLANC DE LA MARIEE" 80 / 400

Domaine de la Garrelière, Touraine, Loire, France, 2018

DELOACH CHARDONNAY

110 / 550

Russian River Valley, California, USA, 2015

### ROSÉ WINE

LUC SAINT - ROCHE "CUVÉE DES VIGNERONS"

75 / 375

Mont Baudile, Languedoc, France, 2018

### RED WINE

LE ROUGE DES CORNUS

80 / 400

Domaine de la Garrelière, Touraine, Loire, France, 2017

BAROLO MARCENASCO RENATO RATTI

115 / 575

Barolo, Italy, 2013



### BEER

COPPER-KEEPER Svaneke Brewery, Bornholm, Denmark

60

BLONDE Svaneke Brewery, Bornholm, Denmark

60

GO TO IPA Stone Brewing, Berlin Germany/USA

70



### AKVAVIT / AQUAVIT

TAFFEL De Danske Spritfabrikker, Aalborg, Denmark

60

LINIE Lysholm, Norway

60

DILL ANISE Copenhagen Distillery, Denmark

60

O.P. ANDERSON ORGANIC AQUAVIT Göteborg, Sweden

60

### SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO 35

PINK GRAPEFRUIT BLAST 35

COCA COLA / LIGHT 35

ORGANIC APPLE JUICE 35

We serve Irish Coffee, coffee, tea & muffins. Please ask.

## DRINKS