

SMØRREBRØD

11.30-15.30

Rødbedesild 105,-

Syltede bolchebeder, røget creme fraiche, sennepsfrø

Fiskefilet 115,-

Fermenteret remoulade, brændt citron, urtemix

Æg og rejer 125,-

Umami-mayonaise, syltede perleløg, dementeret chili

Hønsesalat 115,-

Knoldselleri, sprødt kyllingeskind, syltede bøgøhatte

Stegt svinebryst 125,-

Sennepsmayonaise, fennikel og estragon

Selleri 115,-

Confiteret hvidløgpure, syltet butternutsquash og ristede hasselnødder

Rødbede 115,-

Peberrodsmayonaise, syltede gule beder og sprøde kapers

DESSERT

Kokos og chokolade 90,-

Chokoladesorbet, kokoskaramel, maltcrumble og sprøde kokosflager

Mandel og appelsin 90,-

Mandelkage med appelsin, mascarponecreme og cointreau

3 slags ost 100,-

Kvædekompot – smørstegt rugbrød

Spørg venligst personalet ang. allergener og specialkost.

Vil du holde selskab på Bruce? Spørg tjeneren for flere detaljer.

AFTEN

17.00-21.00 (fre-lør 21.30)

MENU I 450,-

Kålpandekage

Spidskål, ingefærmayo, fermenteret chili,
ristet sesam og forårsløg

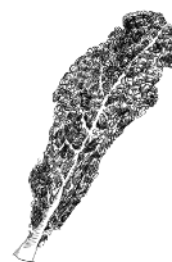
Rødbede og fennikel

Glacerede rødbeder, karamelliseret fennikel,
radicchio, syltede sennepskorn og solbær

Bønner og græskar

Kompot på hvide bønner, stegt hokkaido,
syltet butternutsquash og palmekål

Kokos og chokolade

Chokoladesorbet, kokoskaramel,
maltrumble og sprøde kokosflager

MENU II 450,-

Sellericarpaccio

Saltbagt selleri, umami-mayo, brunet smør,
friterede kapers og ristet solsikke

Blæksprutte

Stegt 8-armet blæksprutte, braiseret julesalat,
fermenteret chilisalsa og strandkrabbeskum

Svinekæbe

Braiseret svinekæbe, kartoffel-pastinakmos,
variationer af løg og sprød panko

Mandel og appelsin

Mandelkage med appelsin, mascarponecreme
og cointreau

VINMENU 400,-

Fire glas - forhør dig hos betjeningen

SNACKS

- Sprød svampetoast 75,-
Surdejsbrød, svampecreme og
syltede løg
- Kroket 75,-
Braiseret gris, kartoffel og
sennepsmayo
- Røgede mandler 45,-
Øko mandler
- Oliven 45,-
Blandede oliven marinerede i
citron og timian

Spørg venligst personalet ang. allergener og specialkost.

Vil du holde selskab på Bruce? Spørg tjeneren for flere detaljer.

MINDRE RETTER

Kålpandekage 105,-

Spidskål, ingefærmayo, fermenteret chili,
ristet sesam og forårsløg

Rødbede og fennikel 115,-

Glacerede rødbeder, karamelliseret
fennikel, radicchio, syltede sennepskorn
og solbær

Sellericarpaccio 115,-

Saltbagt selleri, umami-mayo, brunet
smør, friterede kapers og ristet solsikke

Blæksprutte 135,-

Stegt 8-armet blæksprutte, braiseret
julesalat, fermenteret chilisalsa og
strandkrabbeskum

LIDT STØRRE RETTER

Svinekæbe 185,-

Braiseret svinekæbe, kartoffel-
pastinakmos, variationer af løg og sprød
panko

Bønner og græskar 165,-

Kompot på hvide bønner, stegt hokkaido,
syltet butternutsquash og palmekål

DESSERT

Kokos og chokolade 90,-

Chokoladesorbet, kokoskaramel,
maltcrumble og sprøde kokosflager

Mandel og appelsin 90,-

Mandelkage med appelsin,
mascarponecreme og cointreau

3 slags ost 100,-

Kvædekompot – smørstegt rugbrød