

## Smørrebrød

11.30-15.30

BRUCE

Rødbedesild - syltede gule beder - røget creme fraiche - sennepsfrø

105,-

Fiskefilet – fermenteret remoulade – brændt citron – urtemix

115,-

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri – dildmayo - rosenkål - urter

125,-

Hønsesalat m. knoldselleri – kyllingeskind – bøgehat

115,-

Stegt svinecuvette - pebermayo - sprød grønkål

125,-

Blomkål - hasselnødder - purløgsmayo - amarant

105,-

Jordkok - spinatcreme - syltet knoldselleri - jordkokkechips - persille

115,-

## Aften

17.00-21.00 (fre-lør 21.30)

# BRUCE

### 4 retter

Stegte jordskokker – blomkål & miso – spidskål & trøffel –  
marcipankage & æblesorbet

450,-

//

Koldrøget laks & vaffel – Stegt svinecuvette –

Rosa andebryst – kirsebørsorbet

450,-

### Vinmenu

4 glas

350,-

2 slags snack & et glas bobler

135,-

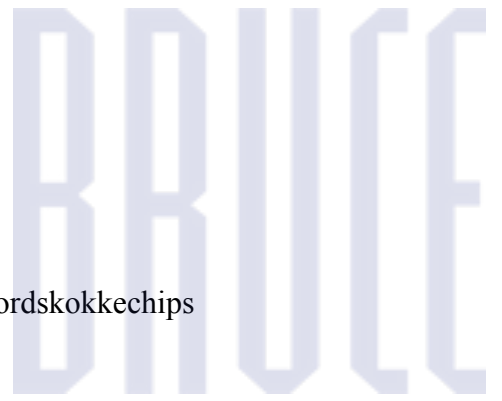
### Snacks

Stegt julesalat - gammelknas

75,-

Salt vandbakkelse - confiteret and

85,-



## **Mindre retter**

Stegte jordkokker - knoldselleri m. lang peber - jordkokkechips

105,-

Stegt svinecuvette fra Spisingris - savoykål - fermenteret chili & løg

125,-

Blomkål - miso - butterbean/hasselnødde-creme

115,-

Koldrøget laks - salt kærnemælksvaffel - friskostcreme - pære

125,-

## **Lidt større retter**

Stegt spidskål - trøffel - rødbeder - tyttebær

165,-

Andebryst af Gothenborg Mulard and - fond sc. - stegt grønkål - lime-glaserede gule beder

185,-

## Dessert

Kirsebærsorbet - yoghurtmousse - brændt hvid chokolade - mørdejscrumble

90,-

Marcipankage - saltkaramel - æblesorbet

90,-

3 slags ost – abrikosmarmelade – sprødt

100,-

*Spørg venligst personalet ang. allergener.*



BRUCE