

Broe

Forretter Forår/Sommer 2020

1.
Hjemmerøget færøsk laks med rygeost, radiser og agurk Kr. 95,-
2.
Salat Nicoise, frisk grillet tun vendt i wasabi og sesam dertil vinaigrette Kr. 95,-
3.
Brøndkarsesuppe, rimet fransk kammusling og urtesalat Kr. 95,-
4.
Sortfodsskinke af Iberico gris, mandelmayo, røgede mandler og sprød løgring Kr. 105,-
5.
Månedens forret – ring 39651617 for information Kr. 95,-

Broe

Hovedretter Forår/Sommer 2020

1.
Filet af Iberico sortfodsgris, syltede danske kantareller, timian og løg, grillet majs, salt ost, basilikum, pommestovning og Dijon sauce Kr. 185,-
2.
Perlehønebryst, pancetta og citronsmør, grillet dansk spidskål, nye stegte kartofler, asparges og cremet citronsaucé Kr. 185,-
3.
Dansk krogmodnet dobbelt oksefilet af Jerseykvæg, røget paprika, knuste nye kartofler med hvidløg, blandede farvede tomater, burrata, ramsløg, rødvinssauce med røget marv Kr. 185,-
4.
Oksemørbrad, romesco og serrano, nye stegte kartofler med hvidløg, grillede skud, peberfrugt, nye løg, cremet bagt tomat sauce med rosmarin og timian Kr. 195,-
5.
Lammekrone, ”varm salat” af sydenlandske grøntsager og salt ost, stegte kartofler og pebersauce Kr. 195,-
6.
Fransk kalvefrikassé Kr. 135,-
7.
Månedens hoveret, udvalgt af sæsonens bedste råvarer Kr. 135,-
Ring 39651617 for information

Broe

Forår/Sommer 2020 buffet

Hjemmerøget færøsk laks med rygeost, radiser og agurk

Salat Nicoise, frisk grillet tun vendt i wasabi og sesam med vinaigrette

Dobbelt oksefilet af krogmodnet dansk Jerseykvæg med røget paprika

Filet af Iberico sortfodsgris, syltede danske kantareller, løg og timian

Sommersalat med nye franske asparges, nye danske gulerødder og ærter

Tomat i variation, pesto og bøffel mozzarella

Nye kartofler med smør og persille

Diverse oste med sødt og sprødt

eller

Dessert fra kortet

Pris pr. person inkl. brød og smør

Kr. 365,-

Broe

Forår/Sommer 2020 Grillbuffet

Kød – Der beregnes 2-300g kød pr. pers.

Côte de Boeuf

Lammekrone

Marineret lammeculotte

Mari. Kyllingeoverlår

Chicken wings BBQ

Mari. Spareribs

Hjemmelavede pølser

Krydderburger

Navn:

Grønt kr. 25,00 pr. person/valg

Majssalat m/svampe og forårsløg

Tomat – Bøffel mozzarella salat

Broccoli salat

Salat m/sommergrøntsager

Grillede asparges m/parmaskinke

Melonsalat

Klassisk salat med vinaigrette

Mangosalat med chili

Adresse:

Tlf:

Antal kuverter:

Dato:

Kartofler kr. 25,00 pr. person/valg

Sommerkartoffelsalat

Nye stegte kartofler med timian

Creme/Dressing kr. 15,00 pr. pers./valg

Béarnaise creme

Aïoli

Dijon

Tzatziki

Sennep

Ketchup

Hjemmebagte burgerboller kr. 12,00

Broe

Desserter Forår/Sommer 2020

1.
Rabarbertrifli, vaniljefløde af dansk naturmælk og rød skovsyre Kr. 75,-

2.
Chokoladekage af Valrhona chokolade, bærkompot, vaniljecreme Kr. 75,-

3.
Vanilje panna cotta og friske bær Kr. 75,-

4.
3 slags ost fra Arla Unika med sødt og sprødt, brød og smør Kr. 85,-

5.
3 stk. petit four Kr. 75,-

6.
Dobbelt op på det søde Kr. 95,-

Broe

Forår/Sommer 2020 Grillbuffet forslag

Côte du boeuf af krogmodnet dansk Jerseykvæg

Karry marinerede kyllingeoverlår fra fransk fritgående fjerkræ

Blandede pølser

Salat med sommergrøntsager

Tomatsalat med bøffelmozzarella og pesto

Kartoffelsalat med Dijoncreme

Basilikum aioli

Bearnaisecreme

Ketchup og sennep

Brød og smør

Pris pr. person: kr. 265,-