

FROKOST

SNACKS

Trøffeltoast / 70,-

Polentafritter m.
fermenteret hvidløgsmayo / 70,-

Friteret gedeost på brioche / 70,-

MENU

3 retter light experience / 350,-
-Pære - musling - pistacie
-Kulmule - spinat - safran - porrer
-Stikkelsbær, anis

Smørstegt pighvar / 290,-
/squash - nye kartofler - riesling

Rørt tartar / 115,- / 240,-
/tomat, chipotle / stor portion + polentafritter

Tournedos - Dansk oksemørbrad / 220,-
/ Trøffelsky - fritter - svampe -

Hummersalat / 190,-
/ æble - friskost

Ostetallerken / 145,-
/ sylt - ristet brød

LASSES SØDE TAND

3 stk. petit four / 55,-



**BROR
DITLEV**

EN GOD START

LETTE

Ditlevs trøffeltoast 70,-

3 små snacks 100,-

10g Lyksvad caviar 150,-

SPRUDLENDE

Champagne / gl. 110,-
/ Andre Roger, Grande Réserve Brut

Gin og Tonic / 95,-
/ Gin of the moment, Tonic of the moment

Dark and Stormy / 95,-
/ Gosling's Black Seal Rum, Ginger Beer,
Angostura, Lime

Aperol spritz 95,-

FADØL OG SODAVAND

Fuglsang Brygmesterens Hvede / 55,-

Fuglsang Early Bird / 55,-

Bror Ditlev Craft Soda / 40,-
/ Citron, mynte og ingefær

Bror Ditlev Craft Soda / 40,-
/ Hindbær og sort peber



**BROR
DITLEV**

AFTEN Á LA CARTE

FORRETTER

Blåmusling / pære, pistacie	95,-
Rødtunge / majs, morkler	95,-
Rørt tartar / tomat, chipotle	115,-
Hummer / salat, piment	140,-

HOVEDRETTER

Rørt tartar / tomat, chipotle, polentafritter	240,-
Frilandsgris - majs - nye løg	250,-
Smørstegt pighvar / squash, nye kartofler, riesling	290,-
Tournedos Rossini / Trøffel, trøffel igen, Polenta, fuglelever	380,-

OST - DESSERT

Flemmings osteudvalg /med Lasses accroutements	D.P.
Solbær / lakrids, yoghurt	90,-
Stikkelsbær, anis	90,-

TILKØB

10g caviar / 150,-

LIGHT EXPERIENCE

TIL FROKOST OG TIRSDAG - TORSDAG

- Pære, musling, pistacie
- Smørstegt kulmule, spinat, safran, porrer
- Stikkelsbær, anis

Menu 350,-
Vin menu 250,-
Bobler og 3 snacks 175,-



**BROR
DITLEV**

BROR DITLEV EXPERIENCE

Den helt store oplevelse med det bedste fra køkkenet og kælderen.

3 SNACKS

Borettane løg - karamelsten

Grillet asparges

Agurk - hytteost

- 2016 Riesling Brut / Burg Ravensburg / Sekt

- NV Champagne Grande Réserve, Grand Cru brut / Andre Roger*

6 RETTER

Kartoffel - Ål - Kamille

/ tilkøb af caviar +150,-

- 2018 Soave Classico / Balestri Valda/ Soave, Italien

- 2018 Les Caillets, Domaine Duclaux / Condrieu, Frankrig*

Rødtunge - Gulerod - Asparges

- 2019 Blanc de Noir / Richmond Plains / Nelson, NZ

- 2015 Riesling Rosenberg, Clemens Strobl / Wagram, Østrig*

Musling - Pære - Pistacie

- 2017 Dona Blanca/Malvasia / Ramon Ramos / Toro, Spanien

- 2018 Clos du Cromin Meursault/ Vincent Bachelet / Bourgogne, FR*

Svin - Majs - Brunet smør

- 2015 Zweigelt / Jurtschitsch Sonnhof / Langenlois, Østrig

- 2017 Pommard / Vincent Bachelet / Bourgogne, Frankrig

Krogmodnet Okse - Mormorsalat

- 2017 Orca, Grenache noir + Syrah, Marrenon, Ventoux, Rhone, FR

- 2012 The Hidden Syrah, K Vintners / Walla Walla Valley, USA*

Solbær - Lakrids - Yoghurt

- NV Pineau des Charentes Rouge / Francois Voyer / Cognac Frankrig

- 2015 Malbec Vintage / Chateau la Cédre / Cahors, Frankrig.

SØDT

Chokolade - Majs

Saltet Flødekaramel

Mazarin - Jordskok

Menu: 900,-

Menu med bobler, vinmenu og kaffe: 1500,-

*Opgradering til eksklusiv vinmenu: 700,-

FEINSCHMECKEREN - Eksklusiv vinmenu, 10g caviar, osteret med vinmatch samt avec til kaffen og afsluttende cocktail 2500,-



**BROR
DITLEV**

VEGETARISKE ALTERNATIVER

EKSEMPEL PÅ MENU

Tomat - basilikum - oliven

Salat a la fermenteret mormor

Nye danske kartofler - ærter - smør

Nye løg - majs - mørkel

Valgfri dessert

Lad kokken slå sig løs.....

3 retter 375,-

4 retter 450,-

5 retter 500,-

Den store vegetar med 3 snacks, 5 retter, 3 søde,
kaffe og vinmenu
1350,-



**BROR
DITLEV**