

## Frokostkort

### Lunch

<b>Frokoststeak</b>	<b>269,00 kr.</b>
200 gr. kødkvægssteak med bearnaisesauce, pom. frites samt dagens garniture	
Lunch steak   200 gr. tasty steak with béarnaise sauce, French fries and garnish of the day	
<b>Brasseriets Efterårstallerken</b>	<b>189,00 kr.</b>
Marineret sild med karrysalat	
Mørbradbøf med champignon a la creme, brie med tilbehør	
Plate of autumn   Herring with curry salad, pork tenderloin a la creme and brie	
<b>Chili con Carne</b>	<b>149,00 kr.</b>
Serveres med nachos, salsa, hvidløgsdressing	
Chili con carne   Served with nachos, salsa, garlic dressing	
<b>Arnbjergburger</b>	<b>159,00 kr.</b>
Stor hjemmelavet 220 gr. hakkebøf med salater, spejlæg samt bacon og Arnbjerg dressing	
Arnbjerg burger   220 gr. grilled minced beef with salad, fried egg, crispy bacon and Arnbjergs dressing	
<b>Stjernes kud</b>	<b>169,00 kr.</b>
Stegt og dampet rødspættefilet med rejer, laks samt dressing på toast	
Shooting star   Fried and poached filet of plaice, shrimps, smoked salmon, dressing and a toasted bun	
<b>Efterårssalat</b>	<b>129,00 kr.</b>
Med ristede nødder, syltede løg, blåbær, edamamebønner kål	
Autumn salad   roasted nuts, pickled onions, blueberry, edamame cabbage	
<b>Brasseriets Clubsandwich</b>	<b>129,00 kr.</b>
Pestobagt brød, unghane, parmesan, salater, sprød bacon og karrycreme med æbler og ananas	
Brasseriets Club Sandwich   Sliced bread with pesto, rooster, parmesan, iceberg, crispy bacon and curry cream with apples and pineapple	
<b>Kartoffelporresuppe</b>	<b>99,00 kr.</b>
Med ristet bacon, porrepure, brøndkarse og croutons	
Potato Soup   crunchy bacon, pure of leek, watercress and croutons	

## Smørrebrød på 1/1 stk. rugbrød

### Danish open sandwiches with 1/1 slice of rye

Marineret sild med karrysalat og æg	Marinated herring with curry salad and egg	69,-
Fiskefilet med remoulade	Fried filet of plaice, tartar sauce	69,-
Roastbeef med pickles og rødløg	Roast beef with pickles and compote	69,-
Dyrlægens natmad	Veterinarian midnight snack	69,-
Mørbradbøf med champignoncreme	Tenderloin of pork and mushroom a la crème	69,-
Dansk bøf med bløde løg, spejlæg	Minced beef, onion and fried egg	69,-

## Luksus smørrebrød på 1/1 franskbrød

### Luxury open with 1/1 slice of white bread

Rejer med mayonnaise	Shrimps with mayonnaise and lemon	99,-
Røget superior laks, peberrodcreme capers, syltede rødløg og agurk	Smoked superior salmon with horseradish Capers, pickled red onion, cucumber	99,-
Klassisk røget superior laks med asparges	Classic superior salmon with asparagus	99,-

## Klassiske smørrebrød

### Classic open sandwiches

Flæskesteg med rødkål	Roasted filet of pork and red cabbage	50,-
Æg og rejer med mayonnaise	Boiled egg, mayonnaise and shrimps	50,-
Hamburgerryg med italiensksalat	Salted smoked pork and Italian salad	50,-
Roastbeef med remoulade	Roast beef with tartar sauce	50,-
Rullepølse med sky og løg	Sausage made of roll meat, onions	50,-
Leverpostej med champignon og bacon	Liver paste, mushroom and bacon	50,-
Frikadelle med hjemmelavet agurkesalat	Fricadelle and pickled cucumber	45,-
Krospegepølse med rå løg etc.	Salami with onions etc.	45,-
Brasseriets kartoffelmad med løg	Special Potato open with onions etc.	45,-
5 stk. petitsmørrebrød, efter køkkenets valg	5 petit open Sandwiches, Kitchens choice	149,-

## **Dagens menu**

### **Menu of the day**

#### **Mandag - torsdag / Monday - Thursday**

Dagens 2 retters menu – se tavlen

2 dishes of the day – please look at the blackboard

**259,00 kr.**

Dagens hovedret  
Main course

**189,00 kr.**

#### **Fredag - søndag / Friday - Sunday**

Dagens 2 retter menu - se tavlen

2 dishes of the day – please look at the blackboard

**289,00 kr.**

Dagens hovedret  
Today's main course

**199,00 kr.**

## **Vegetar og salat**

Vegetarian and salad

### **Vegetar Lasagne**

**149,00 kr.**

Samt årstidens vegetariske sidesalat

**Vegetarian Lasagne** | and side salad of the season

### **Vegetar burger**

**149,00 kr.**

Briochebolle, vegetarbøf, rødløg, squash, drueagurk, mayo og persillepesto,  
pommes frites

**Vegetarian burger** | whit Brioche bun, our veg. beef, red onion, squash, mayo and pesto  
and French fries

### **Vegansk spidskål**

Spicy friteret spidskål med kikærtemayo og baguette og humus

**129,00 kr.**

**Vegan cabbage** | chickpeas mayo, baguette and humus

## Brasseriets menu

### Menu of the Brasserie

<b>Rimmet tun</b> Med æbler, rødbede, agurk og skilt kærnemælk Salted tuna   with apple, beetroot, cucumber and dill oil with buttermilk	<b>139,00 kr.</b>
<b>Kartoffelporresuppe</b> Med ristet bacon, porrepure, brøndkarse og croutons Potato Soup   with crunchy bacon, pure of leek, watercress and croutons	<b>119,00 kr.</b>
<b>Filet Mignon</b> Med efterårets svampe, rosenkål og vores pebersauce Filet Mignon   with mushrooms, Brussel sprout and our pepper sauce	<b>289,00 kr.</b>
<b>Unika oste</b> samt hjemmebagt knækbrød og stikkelsbærkompot Unika farm cheese   our crispbread and compote of gooseberries	<b>119,00 kr.</b>
<b>Brombærpocheret pære</b> Vaniljeparfait, mangopassionspure og lys chokoladecrunch Blackberry poached pear   with vanilla parfait, mango passion pure and chocolate crunch	<b>109,00 kr.</b>

**Alle 5 retter i moderate portioner: 599,00 kr.**

**All 5 courses in small portions: 599,00 kr.**

## Månedens menu

### Menu of the month

#### **Bagt sandart**

**139,00 kr.**

Med blomkål cous cous og pesto samt tagliatelle

Baked Zander | with cauliflower cous cous, pesto and tagliatelle

#### **Glaceret andebryst**

**229,00 kr.**

Med bagte løg, ristede svampe og sauce Espagnole

Supreme of duck | with baked onions, mushrooms and sauce Espagnole

#### **3 æbledesserter**

**109,00 kr.**

Æblefromage, æblesorbet, æblemazarin og blommесirup

3 apple desserts | fromage, mazarine, sorbet and Plum syrup

**3 retter: 459,00 kr.**

**3 courses: 459,00 kr.**

## Månedens fiskeret

### Fish of the month

#### **Bagt Sandart (som hovedret)**

**259,00 kr.**

Med blomkål cous cous, pesto og tagliatelle

Baked Zander (main course) | with cauliflower  
cous cous, pesto and tagliatelle

## Stegeretter

### Main courses

#### Beuf af kødkvæg

269,00 kr.

Med sauce bearnaise, 200gr. samt årstidens garniturer

Steak of selected Sirloin | with sauce béarnaise, 200 gr. garnish of the season

#### Wienersnitzel

199,00 kr.

Af svinekød med klassisk garniture

Wienersnitzel | Made of pork at the classic style

#### Arnbjergburger

159,00 kr.

220 g. hakket bøf af oksekød med salat, spejlæg, bacon og Brasseriets dressing og farmer frites

Big burger 220 g. | with salad, fried egg, bacon and dressing of the Brasserie and the farmers fries

#### Stjernesnud

169,00 kr.

Stegt-og dampet rødspættefilet med rejer, laks, dressing og toast

Shooting star | Fried and poached filet and plaice, shrimps, dressing and toast

#### Chili con Carne

149,00 kr.

Serveres med nachos, salsa og hvidløgsdressing

Chili con Carne | with nachos, salsa and Garlic Dressing

**Bare spørg tjeneren efter mere sauce og kartofler.**

**Please ask the waiter about more sauce and potatoes.**

## Desserter

### Desserts

#### **3 æbledesserter**

Æblefromage, æblemazarin, æblesorbet og blommesirup

3 apple desserts | fromage, mazarine, sorbet and Plum syrup

**109,00 kr.**

#### **Brombærpocheret pære**

Med vaniljeparfait, mangopassionspure og chokoladecrunch

Blackberry poached pear | with parfait, mango passions pure and crispy chocolate

**109,00 kr.**

#### **Panna cotta**

Med bær, skovsyre og crunch

Panna cotta | with berries and crunch

**99,00 kr.**

## Kage

### Cake

#### **Kransekage**

Almond sticks

**35,00 kr.**

#### **Dagens kage**

Spørg tjeneren

Today's cake | Please ask the waiter

**35,00 kr.**

#### **3 stk. chokolader**

3 pieces of chocolate

**35,00 kr.**



## For børnene (under 12 år)

For the children (Under 12 years)

### Mini frikadellespyd med pommes frites

Fricadelle skewers | with French fries

89,00 kr.

### Spaghetti med kødsauce og cocktailpølser

Spaghetti | with meat sauce and sausages

89,00 kr.

### Kyllingnuggets med pommes frites

Chicken nuggets | with French fries

89,00 kr.

**Til alle børneretter serveres grøntsagsstave**  
To be served with raw vegetable

### Brasseriets iscoupe

59,00 kr.