

## Frokostkort

### Lunch

#### Frokoststeak

229,00 kr.

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

#### Brasseriets Vintertallerken

189,00 kr.

Gravad laks med salat og tyttebær, petit smørrebrød med roastbeef  
vores kyllingesalat, Vesterhavssost med kompot og saltkiks

Marinated salmon/ open sandwich and roast beef/our chicken salad /  
North Sea cheese with compote and biscuit

#### Chili con Carne

149,00 kr.

Serveres med nachos, salsa, hvidløgsdressing

Chili con carne | Served with nachos, salsa, garlic dressing

#### Arnbjergburger

149,00 kr.

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

#### Stjernes kud

169,00 kr.

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

#### Kartoffelporresuppe

99,00 kr.

Med ristet bacon, porrepure, brøndkarse og croutons

Potatoes soup | crunchy bacon, pure of leek, watercress and croutons

#### Brasseriets Clubsandwich

129,00 kr.

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

## 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.**

Med svampe, spinat og fetaost

**Vegetarian Lasagne** | with Mushrooms, Spinach and Feta

#### **Vegetar burger**

**149,00 kr.**

Briochebolle, flækærtebøf, 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

#### **Brasseriets Vintersalat**

Kål, granatæble, blåbær, vores crouton

Winter salad | Cabbage, pomegranate, blueberry, our croutons

Portion som tilbehør/ as a side dish

**69,00 kr.**

Portion som forret / as a starter

**89,00 kr.**

## Brasseriets menu

### Menu of the Brasserie

<b>Grillet Havtaske på spinat bund,</b> med hummer glace og brøndkarse Grilled monkfish   lobster glace, spinach and watercress	<b>119,00 kr.</b>
<b>Røget dyrekølle</b> Med vestjysk pesto og syltede svampe Smoked venison   with our pesto and mushrooms	<b>119,00 kr.</b>
<b>Filet Mignon</b> Med smørpisket pebersky, kartoffelspyd og vintergarniture Filet Mignon   with pepper sauce, potatoes and garnish of winter	<b>269,00 kr.</b>
<b>Unikaoste</b> Hjemmebagt knækbrød og vores kompot Unika farm cheese   with crispbread and our compote	<b>119,00 kr.</b>
<b>Creme Brulee</b> Nøddecrunch, appelsin sorbet og coulis Crème Bruleè   crunch of nuts, orange sorbet and coulis	<b>109,00 kr.</b>

**Vælg alle 5 retter: 599,00 kr.**

**All 5 courses: 599,00 kr.**

## Månedens menu

### Menu of the month

#### Letstegt gravad laks

Lun dildsauce og urter

Marinated salmon | with dill sauce and herbs

129,00 kr.

#### Farseret kyllingebryst, smørdampede rosenkål

Gulerodspure, syltede tranebær og smørpisket persillesky

Stuffed supreme of chicken | carrot pure, gooseberry, parsley jus

219,00 kr.

#### Vores Gateau Marcel chokoladekage

med vanilje parfait og syltede kumquats.

Our Gateau Marcel | vanilla parfait and pickled kumquats

109,00 kr.

**3 retter: 429,00 kr.**

**3 courses: 429,00 kr.**

## Månedens fiskeret

### Fish of the month

#### Bagt havtaske på spinat bund

med sauterede persillekartofler, purløgsauce og vintergarniturer

Baked monkfish | spinach, parsley potatoes, chive sauce and garniture

259,00 kr.

## 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

#### Stjernesked

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

#### Iskugler på stribе

3 slags is og sorbet med lidt frugt

Parfait and sorbet on a row with some fruit

99,00 kr.

#### Creme Bruleè

Nøddecrunch, appelsinsorbet og coulis

Crème Bruleè | crunch of nuts, orange sorbet and coulis

109,00 kr.

#### Vores Gateau Marcel chokoladekage

med vanilje parfait og syltede kumquats

Our Gateau Marcel | vanilla parfait and kumquats

109,00 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 vegetables

### Brasseriets iscoupe

59,00 kr.