



Brasseriet Baum



Vinbar & Tapas



BRASSERIET BAUM

Vinens verden er en spændende og vidunderlig verden. Vidste du at

- Der er et areal svarende til ca. 650.000 fodbold baner i verden, der er beplantet med druer. Ca. 70% bruges til vin.
- Der findes omkring 8.000 druesorter i verden, men kun et meget lille antal bruges til vin.
- De 26 mest brugte er.
 - Rød: Zinfandel, Tempranillo, Syrah, Sangiovese, Primitivo, Pinot Noir, Pinotage, Nero d'Avola, Nebbiolo, Merlot, Malbec, Grenache, Carmenere, Carignan, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc.
 - Hvid: Viognier, Sèmillon, Sauvignon Blanc, Risling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Gewurztraminer, Sylvaner og Chardonnay.
- Der bliver produceret i omegnen af 250 millioner hektoliter vin om året. Til dags dato er den mest solgte vin Mateus fra Portugal.
- I det gamle Testamente er det kun Jonas' bog, der ikke nævner vin.
- Rødvinens farve kommer fra drueskallen. Kødet indeni er hvidt og derfor kan man godt lave hvidvin på røde druer.
- En af de ældste vingårde er Klein Constantia i Sydafrika. Deres udsøgte dessertvin blev drukket af Napoleon, Kong Ludwig XIV, George IV og Kansler Bismarck.
- Mange læger mener, at man bør drikke et glas vin hver dag.
- Flere kristne og jødiske ritualer har med vin at gøre.
- Man siger, at det første vin blev produceret for ca. 8.000 år siden.
- Der findes både græske og romerske vinguder.
- Cabernet Sauvignon er den sort, der afgiver flest liter pr. vinstok.



Stedet for de kræsne, dem som vil hygge, dem som er sultne, dem som vil forkæles. Ja stort set alle og især dig. Stedet er ment som en oplevelse, hvor du er i hovedsædet.

De to restauratører vil med kyndig hånd fortælle og vejlede om de spændende pølser, lufttørrede skinker, patéer, den hjemmerørte flødeleverpostej tilsmagt cognac og de mange andre ingredienser og ikke at forglemme de mange vine, fra udvalgte huse fra stort set hele verden.

Et brasserie der er inspireret af syden. Vin kan nydes fra flaske eller glas lige som I ønsker, afregning pr. flaske eller pr. cl. Smag lige det I ønsker, alt kan åbnes. Start med bobler, så hvid derefter rød og slut af med dessertvin. Alt i alt, lige det I ønsker.

Stedet er ment som et Tapas hus samt vin bar. Alt kan derfor købes ud af huset til butikspriser. Brassieriet tilbyder derudover vinsmagninger, fester og konferencer.

Vi bestræber os på, at bruge de bedste råvarer fra de bedste leverandører og holde øje med årstiderne.

Velbekomme.





Menuen kl. 11:00 til 16:30

Sandwich

Serranoskinke, Manchego ost, spæde salater og pesto	89,-
Tunsandwich med spæde salater	89,-
Sortfodsskinke, Emmentaler, tomatpesto og bitter salat	98,-

Carpaccio

Råmarineret oksekød anrettet med spæde salater, frisk høvlet parmesanost, vilde oliven og valnøddepesto.

98,-

Krabbesalat (surimi)

Serveret med ristet brød og smørdampede grønne asparges.

95,-

Vitello tonnato

Skiver af kalvekød serveret med tunsauce, sprød salat samt pesto og blomstercapers.

98,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie.

85,-

Langtidsbagt skank

Serveret med pestostegte grøntsager samt sweet potato fries.

148,-

Frisk pasta

Pasta vendt med urteflødecreme samt parmasan på toppen.
vælg mellem laks og asparges eller Serranoskinke og svampe.

Lille 128,-

Stor 168,-



Tapas

Smagen af Spanien

3 skiver Serranoskinke, 3 skiver Sortfodsskinke, pesto og semi-dried tomater.

98,-

Til den lækkersultne

1 skive Serranoskinke, 3 slags salami, 3 slags ost, paté, pesto, vilde oliven, semi-dried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

129,-

Oplevelsen

1 skive Sortfodsskinke, 1 skive Serranoskinke, 3 slags salami, paté, 3 slags oste, krabbesalat, fløderørt leverpostej, pesto, vilde oliven, artiskokcreme, semi-dried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

169,-

Luxus tapas med fisk

1 skive Sortfodsskinke, 1 skive Serranoskinke, hvidløgsstegte tigerrejer, tunpaté, krabbesalat (surimi), paté, 3 slags salami, ølpølser, 4 slags oste, fløderørt leverpostej, pesto, vilde oliven, artiskokcreme, semi-dried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

209,-

Tilkøb

Løgringe med røgcreme.

35,-



Desserter

Fra kl. 11:00 til 22:00 - fredag og lørdag til 22:30.

Fragilité roulade

Fylt med hindbærcreme og chokolade serveret med bær og frugtcoulis.

65,-

Klassisk Crème brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

65,-

Panna Cotta

Italiensk dessert fra Piemonte serveret med frugtcoulis og bær.

68,-

Skovbærtrifli

Skovbærgrød lagt i lag med sukkerrasp serveret med cremet vaniljeis på toppen.

68,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

65,-

Ostesymfoni

Serveret med kompot efter årstiden og vilde oliven.

98,-



Aftenkortet

Fra kl. 17:00 til 22:00 - fredag og lørdag til 22:30

Forretter

Alle forretter serveres med brød og smør.

Carpaccio

Råmarineret oksekød anrettet med spæde salater, friskhøvlet parmesanost, vilde oliven og valnøddepesto.

98,-

Vitello tonnato

Skiver af kalvekød serveret med tunsauce, sprød salat samt pesto og blomstercapers.

98,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie.

85,-

Hovedretter

Langtidsbagt skank

Serveret med pestostegte grøntsager samt sweet potato fries.

168,-

Frisk pasta

Pasta vendt med urteflødecreme samt parmasan på toppen.
Vælg mellem laks og asparges eller Serranoskinke og svampe.

Lille 128,-

Stor 168,-



Tapas

Smagen af Spanien

3 skiver Serranoskinke, 3 skiver Sortfodsskinke, pesto og semi-dried tomater.

98,-

Den lette

1 skive Serranoskinke, 3 slags salami, 3 slags oste, paté, pesto, vilde oliven, semi-dried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

169,-

Den originale

1 skive Sortfodsskinke, 1 skive Serranoskinke, 3 slags salami, ølpølser, paté, 4 slags oste, fløderørt leverpostej, pesto, vilde oliven, artiskokcreme, semi-dried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

199,-

Luksus tapas med fisk

1 skive Sortfodsskinke, 1 skive Serranoskinke, hvidløgsgstegte tigerrejer, tunpaté, krabbesalat (surimi), paté, 3 slags salami, ølpølser, 4 slags oste, fløderørt leverpostej, pesto, vilde oliven, artiskokcreme, semi-dried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

229,-

Luksus tapas med fisk

1 glas mousserende vin, 1 glas hvidvin og 1 glas rødvin.

Inkl. vinmenu 378,-

Alt i én

Luksus tapas med fisk og vinmenu. Start med 1 glas mousserende vin derefter 2 glas hvidvin, 2 glas rødvin, 1 glas dessertvin og kaffe/the.

Pr. couv. 498,-

Tilkøb

Løgringe med røgcreme.

35,-



Desserter

Fra kl. 11:00 til 22:00 - fredag og lørdag til 22:30.

Fragilité roulade

Fylt med hindbærcreme og chokolade serveret med bær og frugtcoulis.

65,-

Klassisk Crème brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

65,-

Panna Cotta

Italiensk dessert fra Piemonte serveret med frugtcoulis og bær.

68,-

Skovbærtrifli

Skovbærgrød lagt i lag med sukkerrasp serveret med cremet vaniljeis på toppen.

68,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

65,-

Ostesymfoni

Serveret med kompot efter årstiden og vilde oliven.

98,-



Øl og vand

Diverse sodavand 0,25 l. 30,-

Kildevand m/u brus 0,33 l. 30,-
1 liter 48,-

Almindelig øl 0,33 l. 30,-

Diverse specialøl 0,33 l. 40,-
0,50 l. 50,-

Juice 0,50 l. 30,-
Æble, appelsin eller hyldeblomst

Isvand Pr. pers. 20,-
Gratis i forbindelse med køb af andre drikkevarer

Spiritus

Smirnoff Ice 0,33 l. 50,-

Somersby 0,33 l. 50,-

Glas vin Fra kr. 45,-
Hvid, rød eller rosé

Diverse almindelig spiritus 3 cl. 55,-
Med sodavand eller juice

Husets Cognac, Baileys, Grappa 50,-

Portvin Fra kr. 45,-

Snack til drikkevarer

Ølpølser, oliven, semi-dried tomater 35,-

Brødkurv med smør 35,-



Kaffekort

Kaffe 28,-

Espresso 20,-

Dobbelt espresso 30,-

Cappuccino 35,-

Cafe Latte 35,-

Spiritus coffee 58,-

French, Irish, Italiensk 3 cl

Varm kakao med flødeskum 35,-

Lumumba 58,-

Varm kakao med 3 cl cognac.

Tebrev 28,-

Flere varianter.

Til den søde tand

Petit four 2 stk. 30,-

Hjemmelavet.

Kransekage 35,-

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

Fyldt chokolade 3 stk. 25,-



Velkomstdrinks

Kirr

Glas

46,-

Kirr Royal

52,-

Dry Martini Cocktail

62,-

Baums special

Økologisk hyldeblomst med hvidvin.

40,-

Baums special royal

Økologisk hyldeblomst med mousserende vin.

50,-

Husets mousserende vin

45,-

Mousserende vine

1/1 fl.

**Duc de Foix Cava Brut
Spanien**

198,-

Denne friske Cava er fremstillet efter samme metode som Champagne og druesammensætningen er 40% Xarello, 30% Macabeo og 30% Parellada druer.



Hvidvine

1/1 fl.

Esencia de Fontana Chardonnay Spanien

195,-

Denne vin er produceret af 100% Chardonnay druer, der er dyrket i Uclés, som ligger i Cuenca provinsen i Castile-La Mancha regionen i det centrale Spanien.

Banfi Le Rime Chardonnay og Pinot Grigio Italien

235,-

Chardonnay og Pinot Grigio fra Italien. Smukke Toscana er rammen, hvor de to druer blander det bedste fra den fede Chardonnay og den friske Pinot Grigio. En elegant kombination fra Castello Banfi.

Santa Sofia Custoza Montemagrin D.O.C. Italien

265,-

Denne vin er produceret af Trebbiano, Garganega, Tocai Friulano, Cortese, Malvasia, Riesling, Pinot Bianco og Chardonnay druer, der alle er dyrket i områderne Custoza, Castelnuovo del Garda og Valeggio sul Mincio, som ligger sydøst for Gardasøen i det nordøstlige Italien. Vinen har lagret på ståltanke samt 3 måneder på flasken inden frigivelsen.

Rosévine

1/1 fl.

Ferraton Père og Fils Samorëns Côtes du Rhône Rosé Frankrig

228,-

Vingården Ferraton blev grundlagt i 1946. Det unge og dynamiske team, der i dag står i spidsen for Ferraton er loyale over for deres arv, mens de bringer ny inspiration til vingården. Produceret af 75% Grenache, 25% Syrah og Cinsault druer. Vinen har udelukkende lagret på ståltanke.



Rødvine

1/1 fl.

Esencia de Fontana Syrah Spanien

195,-

Denne vin er produceret af 100% Syrah druer, der er dyrket i Uclés, som ligger i Cuenca provinsen i Castile-La Mancha regionen i det centrale Spanien.

Santa Sofia Merlot/Corvina Veneto I.G.T. Italien

245,-

Denne vin er produceret af 60% Merlot og 40% Corvina druer, der er dyrket i Veneto området i Italien. Vinen har været lagret på ståltanke samt 3 måneder på flaske inden frigivelsen.

Banfi Col di Sasso Cabernet Sauvignon og Sangiovese Italien

265,-

Vinen kommer fra Castello Banfi - et af Italiens førende og mest prestigeprægede vinhuse. Druesammensætningen er 70% Cabernet Sauvignon og 30% Sangiovese druer. De to druesorter er vinificeret hver for sig og derefter blandet.



De klassiske røde druesorter

Cabernet Sauvignon

Aromatisk og kraftig drue, der giver solbær og rygrad til vine verden over fra Bordeaux i Frankrig til rene Cabernet'er i Californien.

Pinot Noir

Bourgogne's følsomme drue, der i dag dyrkes overalt i verden, giver saft og dybde til vinen.

Merlot

Varm, fyldig og tanninrig drue, der dyrkes verden over, Pomerol's stolthed.

Syrah/Shiraz

Krydret drue med peber-nuancer. Rhône-dalen, Australien, Californien, Argentina samt alle varme klimaer.

Sangiovese

Toscana's kongedruer. Dyb, tanninrig og saftig drue, bruges især til Brunello og Chianti.

Grenache

Lækker fyldig drue med støvet præg. Bruges oftest i Sydfrankrig, Spanien og Australien.

Nebbiolo

Mørk, tæt og tanninrig drue, der blandt andet bruges til Barolo. Vinder frem i de oversøiske lande.

Tempranillo

Saftig drue med krydderier og bærearoma, især kendt fra Rioja. Åbner sig ved fadlagring.

Cabernet Franc

Aromatisk drue velkendt fra især Bordeaux. Giver finesse og velduft til vinen.

Zinfandel/Primitivo

Californien og Syditalien. Begge steder giver det bløde, kraftige vine, oftest med høj styrke i alkohol.



Malbec

Argentinas "nationaldrue". Mørk, fyldig og tæt vin med et let mælket strejf, der blødgør vinen.

Barbera

Lav tannin og høj syre, der giver frugtige vine med stor nuance af bær. Piemonte er hjemstavnen.

Aromaer og smagsnoter du kan opleve i rødvin

Kanel, cedertræ, lakrids, peber, blomme, jordbund, hindbær, kirsebær, solbær, chokolade, vanille, røg og tobak. Smag selv og døm.

De klassiske grønne druesorter

Chardonnay

Kongedruen med nuancer af alt fra smør, citrus, fersken med flere afhængig af fremstilling. Dyrkes over alt i verden.

Sauvignon Blanc

Dejlig aromatisk drue med hyldeblomst, litchi og frisk syre. Benyttes over alt i verden.

Riesling

Sprød drue godt med syre. Store tørre vine og suveræne søde vin. En af de 7 hoveddruer i Alsace. Dyrkes over hele verden.

Gewurztraminer

Meget aromatisk drue. Både elegant og heftig. Giver udpræget sødme. En af de 7 hoveddruer i Alsace. Dyrkes også meget i Tyskland.

Pinot Blanc

Tørre og sprøde vine, især i Alsace, Tyskland, Italien og gerne som fyld i Bourgogne. En af de 7 hoveddruer i Alsace.

Pinot Grigio/Pinot Gris

Let krydret drue, der giver sødme til de lidt tørre vine. En af de 7 hoveddruer i Alsace. Dyrkes også i Italien.



Muscat

Aromatisk drue. Halvsøde hvidvine samt store søde kvalitetsvine verden over. En af de 7 hoveddruer i Alsace.

Sèmillon

God let krydret drue med pæn alkohol. Bruges især i Australien samt over hele Frankrig.

Viognier

Lækker fyldig drue med aroma og høj alkohol. Blomstrende, frisk syre og til tider fed, masser af frugt.

Trebbiano

Udbredt drue, især i Italien. Drue med frisk smag og svag duft. Dyrkes også i Australien og Bulgarien.

Sylvaner/Silvaner

Let karismatisk drue, der giver friske og blomstrende vine. Oftest halvtør til tør. En af de 7 hoveddruer i Alsace.

Aromaer og smagsnoter du kan opleve i hvidvin

Litchi, æbler, melon, ananas, citrusfrugt, stikkelsbær, smør, fersken, flint, halm og hyldeblomst. Smag selv og døm.