

Menu *Vinfort*



Brasseriet Baum

Om Brassieriet

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 tapashus samt vinbar. Alt kan derfor købes ud af huset til butikspriser. Brassieriet tilbyder derudover vinsmagninger, fester og konferencer.

Vi bruger de bedste råvarer fra de bedste leverandører og holde øje med årstiderne.

Velbekomme.



Menuen kl. 11:00 til 16:30

Starters

Ostefondue

Lækker ostefondue lavet på hvidvin og mozzarella serveret med brød.

45,-

Sandwich

Serranoskinke

Manchego ost, spæde salater og pesto.

89,-

Krabbesalat (surimi)

Med spæde salater.

89,-

Sortfodsskinke

Emmentaler, tomatpesto og bitter salat.

89,-

Suppe

Løgsuppe

Klassisk fransk løgsuppe tilsmagt med sherry serveret med ostebrød.

88,-

Menu

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,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie.

89,-

Laksetatar

Røget laks med asparges, rødlog samt salat serveret med safrancreme.

98,-

Risotto

Hvidvinsrisotto med mascarpone, friske grønne asparges, tigerrejer samt røget laks, serveret med parmesanflager.

168,-

Tortellini fyldt med ost og spinat

Serveret i tomat flødesauce med krydderurter samt strimler af serranoskinke.

168,-

Langstidsbagt bbq-marineret skank

Bbq-marineret skank serveret med spæde salat, sweet potato samt chillimayo.

198,-

Menuen kl. 11:00 til 16:30

Tapas

Smagen af Spanien

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

98,-

Lækkersulten

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, pimentcreme, 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, pimentcreme, semi-dried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

209,-

Tilføjet

Løgringe

Sprøde løgringe med røgcreme.

35,-

Ostefondue

Lækker ostefondue lavet på hvidvin og mozzarella serveret med brød.

45,-

Menuen kl. 11:00 til 16:30

Desserty

Fragilité roulade

Fylt med hindbærcreme og chokolade serveret med bær og frugtcoulis.

65,-

Klassisk Crème brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

65,-

Gammeldags æblekage

Æblegrød lagt i lag med sukkerrasp serveret med flødeskum og ribsgele.

75,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

65,-

Ostesymfoni

Lækker ostanretning serveret med kompot efter årstiden og vilde oliven.

98,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

30,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

35,-

Fyldt chokolade

3 stk.

25,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 22:00

(fredag og lørdag til 22:30)

Starters

Ostefondue

Lækker ostefondrue lavet på hvidvin og mozzarella serveret med brød.

45,-

Forretter

Løgsuppe

Klassisk fransk løgsuppe tilsmagt med sherry serveret med ostebrød.

88,-

Carpaccio

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

98,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie.

89,-

Laksetatar

Røget laks med asparges, rødløg samt salat serveret med safrancreme.

98,-

Hovedretter

Risotto

Hvidvinsrisotto med mascarpone, friske grønne asparges, tigerrejer samt røget laks, serveret med parmesanflager.

168,-

Tortellini fyldt med ost og spinat

Serveret i tomat flødesauce med krydderurter samt strimler af serranoskinke.

178,-

Langstidsbagt bbq-marineret skank

Bbq-marineret skank serveret med spæde salat, sweet potato samt chillimayo.

198,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 22:00

(fredag og lørdag til 22:30)

Tapas

Smagen af Spanien

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

98,-

Den lette tapas

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

169,-

Original tapas

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

199,-

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, pimentcreme, semi-dried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

229,-

Til Køb

... med vin

Luxus tapas & 3 glas vin

Luxus tapas med fisk og 3 glas vin:
1 x mousserende, 1 x hvidvin og 1 x rødvin.

378,-

Alt i én

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

498,-

Alt i én + valgfri dessert

Luksus tapas med fisk, valgfri dessert og vinmenu.
1 glas mousserende vin, 2 glas hvidvin, 2 glas rødvin, 1 glas dessertvin samt kaffe/the.

598,-

Alt i én til feinsmeckeren

Vi har givet vinmenuen et step op med udvalgte vine fra de allerbedste producenter.

798,-

Alt i én til feinsmeckeren

+ valgfri dessert

Vi har givet vinmenuen et step op med udvalgte vine fra de allerbedste producenter.

898,-

Løgringe med røgcreme 35,-

Ostefondue 45,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 22:00
(fredag og lørdag til 22:30)

Desserty

Fragilité roulade

Fyldt med hindbærcreme og chokolade serveret med bær og frugtcoulis.

65,-

Klassisk Crème brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

65,-

Gammeldags æblekage

Æblegrød lagt i lag med sukkerrasp serveret med flødeskum og ribsgelé.

75,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

65,-

Ostesymfoni

Lækker ostanretning serveret med kompot efter årstiden og vilde oliven.

98,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

30,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

35,-

Fyldt chokolade

3 stk.

25,-

Øl og vand

Diverse sodavand

25 cl. 30,-

Kildevand med brus

33 cl. 30,-

Almindelig øl

33 cl. 30,-

Diverse specialøl

33 cl. 40,-

50 cl. 50,-

Juice

Æble, appelsin eller hyldeblomst.

50 cl. 30,-

Isvand

Gratis i forbindelse med køb af andre drikkevarer.

Pr. pers. 20,-

Spiritus

Glas vin

Hvid, rød eller rosé.

Fra 45,-

Diverse almindelig spiritus

Med sodavand eller juice.

3 cl. 60,-

Aperol

70,-

Husets Cognac, Bailey's, Grappa

Spørg venligst betjeningen.

50,-

Portvin

Fra 45,-

Snacks

Snackbræt

Oliven, tomater, ost, ølpølser, cornichoner.

35,-

Brødkurv

Med smør.

35,-

Kaffekort

Kaffe

30,-

Espresso

25,-

Dobbelt espresso

35,-

Cappuccino

38,-

Caffe Latte

38,-

Spiritus coffee

French, Irish, Italiensk (3 cl).

58,-

Varm kakao

Med flødeskum.

38,-

Lumumba

Varm kakao med 3 cl cognac.

60,-

The

Flere varianter.

28,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

30,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

35,-

Fyldt chokolade

3 stk.

25,-

Velkomst

Kirr

Hvidvin og solbærlikør.

Glas 46,-

Kirr Royal

Moussernede vin og solbærlikør.

Glas 52,-

Baums special

Økologisk hyldeblomst med hvidvin.

Glas 40,-

Baums special royal

Økologisk hyldeblomst med mousserende vin.

Glas 50,-

Husets mousserende vin

Glas 45,-

Champagne

Glas 100,-

Bobler

Duc de Foix, Cava Brut

Penedès, Spanien

50% Xarello, 35% Macabeo og 15% Parellada.

Frisk, blød og frugtig smag samt en lang og frugtagtig eftersmag.

Flaske 198,-

Rosévin

Ferraton, Côtes du Rhône Rosé

Rhône, Frankrig

Mix af Grenache, Syrah og Cinsault. Vinen har en delikat duft af hindbær og ribs. Blød, rund og utrolig frisk og frugtagtig smag.

Flaske 228,-

Hvidvine

Esencia de Fontana, Chardonnay

Castile, Spanien

100% Chardonnay. En elegant hvidvin med skøn frugtduft med mineralske noter. Rund og saftig frugtsmag med god koncentration og frisk syre.

Flaske 195,-

Banfi, Le Rime

Toscana, Italien

Chardonnay og Pinot Grigio fra Italien. De to druer blander det bedste fra begge verdener: Den fede Chardonnay og den friske Pinot Grigio. God balance mellem frugt og syre.

Flaske 235,-

Santa Sofia, Custoza

Custoza, Italien

Mix af Trebbiano, Garganega, Tocai Friulano, Cortese, Malvasia, Riesling, Pinot Bianco og Chardonnay. Intens og let krydret duft. Delikat, blød og rund frugtsmag med god fylde.

Flaske 265,-

Rødvine

Esencia de Fontana, Syrah

Castile, Spanien

100% Syrah. En flot rødvin med intens duft af modne brombær og noter af krydderier. Fyldig og saftig frugtsmag med fine tanniner.

Flaske 195,-

Santa Sofia, Merlot/Corvina

Veneto, Italien

60% Merlot og 40% Corvina. En dejlig rødvin med en flot rubinrød farve og meget delikat duft. Fyldig, men samtidig frisk og frugtig smag med et lækkert strejf af mandel.

Flaske 245,-

Banfi, Col di Sasso

Toscana, Italien

70% Cabernet Sauvignon og 30% Sangiovese. Dejlig frisk duft af modne frugter og et strejf af krydderier. En behagelig vin med en utrolig blød og frugtig smag samt en god og lang finish.

Flaske 265,-

Leksikon - Røde druesorter

Cabernet Sauvignon

100% Chardonnay. En elegant hvidvin med skøn frugtduft med mineralske noter. Rund og saftig frugtsmag med god koncentration og frisk syre.

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, men især er Pomerol's stolthed.

Syrah/Shiraz

Krydret drue med peber-nuancer. Dyrkes mange steder - bl.a. 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 efterhånden også frem i flere oversøiske lande.

Tempranillo

Saftig drue med krydderier og bæraroma, 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. Højt elsket af mange.

Malbec

Argentinas "nationaldruer". 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 som du kan opleve i rødvin

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

Leksikon - Grønne druesorter

Chardonnay

Kongedruen med nuancer af alt fra smør, citrus, fersken med flere afhængig af fremstilling. Let at dyrke, og dyrkes således 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 Gris

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

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 i udtrykket, frisk syre og til tider fed, masser af frugt.

Trebbiano

Udbredt drue, især i Italien. Druer med frisk smag og svag duft. Dyrkes også i mindre grad 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 som du kan opleve i hvidvin

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