

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 med cognac, 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 hvidvin derefter rødvin og slut af med dessertvin. Alt i alt, lige det I ønsker.

Stedet er ment som et tapashus og 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 holder 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

(åben sandwich lavet på stenbagt brød)

Serranoskinke

Manchego ost, spæde salater og pesto.

89,-

Tunsalat

Frisk salat, blomstercapers og semidried tomater.

89,-

Røget laksemousse

Med spæde salater.

98,-

Sortfodsskinke

Emmentaler, tomatpesto og bitre salater.

98,-

Menu

Carpaccio

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

98,-

Krabbesalat (surimi)

Serveret med ristet brød og smørdampede grønne asparges.

95,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie.

89,-

Vitello tonnato

Tyndskåret kalvekød anrettet med cremet tunsauce, pyntet med salat, blomstercapers og pesto.

98,-

Burrata

Serveret på en bund af frisk salat med strimler af Serranoskinke, semidried tomater og overhældt med urteolie.

98,-

Aspargesrisotto

Lavet på hvidvin og mascarpone serveret med skaldyr og parmesan på toppen.

175,-

Spanske oksekødboller

Tortellini fyldt med spinat og ricotta serveret i tomat sauce med spanske kødboller og parmesan på toppen.

185,-

Menuen kl. 11:00 til 16:30

Tapas

Smagen af Spanien

3 skiver Serranoskinke, 3 skiver Sortfodsskinke, pesto, semidried tomater og friskbagt brød.

98,-

Lækkersulten

1 skive Serranoskinke, 3 slags salami, 3 slags ost, paté, pesto, vilde oliven, semidried 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, estragonmayo, semidried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

169,-

Luxus tapas med fisk

1 skive Sortfodsskinke, 1 skive Serranoskinke, hvidløgsstegte tigerrejer, laksemousse, krabbesalat (surimi), paté, 3 slags salami, ølpølser, 4 slags oste, fløderørt leverpostej, pesto, vilde oliven, estragonmayo, semidried 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

Rabarbertærte

Serveret med friske bær, frugtcoulis og vaniljeis.

78,-

Klassisk Crème Brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

65,-

Skovbærtrifli

Skovbægrød lagt i lag med sukkerrasp serveret med vaniljeis.

75,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

65,-

Ost, smør og nødder

Digekrone lagt i lag med ristet brød overhældt med brunet smør og hasselnøddeflager.

88,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

30,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

35,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 22:00

(fredag og lørdag til 22:30)

Starters

Ostefondue

Lækker ostefondue lavet på hvidvin og mozzarella.

Serveret med brød.

45,-

Hovedretter

Aspargesrisotto

Lavet på hvidvin og mascarpone, serveret med

skaldyr og parmesan på toppen.

175,-

Forretter

Carpaccio

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

98,-

Spanske kødboller

Tortellini fyldt med spinat og ricotta serveret i tomatsoase med spanske kødboller og parmesan på toppen.

185,-

Kalve ribeye

Serveret med flødekartofler, spæde salater og estragonmayo.

198,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie. Serveret med brød.

89,-

Vitello tonnato

Tyndskåret kalvekød anrettet med cremet tunsauce pyntet med salat, blomstercapers og pesto.

98,-

Burrata

Serveret på bund af frisk salat med strimler af Serranoskinke, semidried tomater og overhældt med urteolie.

98,-

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 semidried tomater.

98,-

Den lette tapas

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

169,-

Original tapas

1 skive Sortfodsskinke, 1 skive Serranoskinke, 3 slags salami, paté, 4 slags oste, fløderørt leverpostej, pesto, vilde oliven, estragonmayo, semidried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

199,-

Luxus tapas med fisk

1 skive Sortfodsskinke, 1 skive Serranoskinke, hvidløgsstegte tigerrejer, laksemousse, krabbesalat (surimi), paté, 3 slags salami, ølpølser, 4 slags oste, fløderørt leverpostej, pesto, vilde oliven, estragonmayo, semidried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

229,-

Tilkøb

Løgringe med røgcreme 35,-

Ostefondue 45,-

... med vin

Luxus tapas & 3 glas vin

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

378,-

Alt i én

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

598,-

Alt i én til feinschmeckeren

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

798,-

Alt i én til feinschmeckeren

+ valgfri dessert

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

898,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 22:00

(fredag og lørdag til 22:30)

Dessertyer

Rabarbertærte

Serveret med friske bær, frugtcoulis og vaniljeis.

78,-

Klassisk Crème Brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

65,-

Skovbærtrifli

Skovbærgrød lagt i lag med sukkerrasp serveret med vaniljeis.

75,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

65,-

Ost, smør og nødder

Digekrone lagt i lag med ristet brød, overhældt med brunet smør og hasselnøddeflager.

88,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

30,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

35,-

Øl og vand

Diverse sodavand

33 cl. 30,-

Kildevand med brus

33 cl. 30,-

100 cl. 48,-

Almindelig øl

33 cl. 30,-

Diverse specialøl

33 cl. 40,-

50 cl. 50,-

Juice/Saft

Æble, appelsin eller hyldeblomst.

50 cl. 30,-

Cocktails

Gin Hass

70,-

Dark 'n' Stormy

70,-

Aperol Spritz

70,-

Spiritus

Glas vin

Hvid, rød eller rosé.

Fra 45,-

Diverse almindelig spiritus

Med sodavand eller juice.

3 cl. 60,-

Husets Cognac, Bailey's eller Grappa

Spørg venligst betjeningen.

50,-

Portvin

Fra 45,-

Snacks

Snackbræt

Oliven, tomater, ost, ølpølser og cornichoner.

35,-

Brødkurv

Med smør.

35,-

Kaffekort

Kaffe

30,-

Espresso

25,-

Dobbelt espresso

35,-

Cappuccino

38,-

Caffe Latte

38,-

Spiritus coffee

French, Irish eller Italian (3 cl).

60,-

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,-

Velkomst

Kir

Hvidvin og solbærlikør.

Glas 46,-

Kir Royal

Mousserende 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 med en lang og frugtagtig eftersmag.

Flaske 228,-

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 med en frugtagtig smag.

Flaske 248,-

Hvidvine

Nicolas Idiart, Chardonnay

Languedoc, Frankrig

100% Chardonnay. Frisk og fyldig med noter af kalksten, citrus, salt, urter og blomster samt krystalklar syre efterfulgt af en cremet eftersmag.

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 245,-

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

Nicolas Idiart, Grenache Noir

Languedoc, Frankrig

100% Grenache. Fyldig, let krydret og velafbalanceret med noter af sorte frugter og krydderier, som munder ud i en lang eftersmag.

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

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, men især er Pomerol's stolthed.

Syrah/Shiraz

Krydret drue med pebernuancer. Dyrkes mange steder - bl.a. Rhône-dalen, Australien, Californien, Argentina og 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. Dyrkes over alt i verden.

Riesling

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

Sèmillon

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

Viognier

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

Trebbiano

Udbredt drue, især i Italien. Druer med frisk smag og svag duft. Dyrkes 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.