

*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 tilsmaagt 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.

48,-

## Sandwich

(åben sandwich lavet på stenbagt brød)

### Serranoskinke

Manchego ost, spæde salater og pesto.

98,-

### Røget laksemousse

Frisk salat og semidried tomater.

98,-

### Krabbesalat

Krabbesalat (surimi) med spæde salater.

98,-

### Sortfodsskinke

Emmentaler, tomatpesto og bitre salater.

105,-

## Menu

### Carpaccio

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

115,-

### Krabbesalat

Krabbesalat (surimi) serveret med ristet brød  
og smørdampede grønne asparges.

115,-

### Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie.

115,-

### Månedens forret

Spørg betjeningen.

115,-

### Svamperisotto

Lavet på skovsvampe samt mascapone  
serveret med italiensk panchetta.

198,-

### Spanske oksekødboller

Serveret i tomat sauce med tortellini fyldt med ricotta  
samt spinat anrettet med parmesan på toppen.

198,-

### Frisk Pappardelle pasta

Serveret i flødecreme med røget laks,  
tigerrejer samt friske grønne asparges.

198,-

# Menuen kl. 11:00 til 16:30

## Tapas

### Smagen af Spanien

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

115,-

### Lækkersulten

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

145,-

### Oplevelsen

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

188,-

### Luxus tapas med fisk

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

228,-

## Tilføjet

### Løgringe med chilimayo

38,-

### Ostefondue

Lækker ostefondue lavet på hvidvin og mozzarella serveret med brød.

48,-

### Sweet potato fries

#### m/trøffelmayo

Sprøde sweet potato fries med trøffelmayo.

55,-

## Menuen kl. 11:00 til 16:30

### Desserty

#### Klassisk Crème Brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

85,-

#### Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

85,-

#### Gammeldags æblekage

Æblegrød lagt i lag med kagerasp, serveret med flødeskum og ribsgele.

85,-

#### Hvid chokolade brownie

Serveret med vaniljeis og friske bær.

88,-

#### Desserttallerken

Tapas af udvalgte dessertyer min. 5 stk.

Spørg betjeningen.

98,-

### Lidt sødt

#### Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

35,-

#### Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

38,-

# Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:30)

## Starters

### Ostefondue

Lækker ostefondue lavet på hvidvin og mozzarella.  
Serveret med brød.

48,-

## Hovedretter

### Svamperisotto

Lavet på skovsvampe samt mascapone serveret med italiensk panchetta.

198,-

## Forretter

### Carpaccio

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

115,-

### Spanske oksekødboller

Serveret i tomatsauce med tortellini fyldt med ricotta samt spinat anrettet med parmesan på toppen.

198,-

### Kalve ribeye

Serveret med flødekartofler, smørstegte grøntsager samt estragonmayo. Hvis I ønsker at skifte flødekartofler eller estragonmayo ud med Sweet potato fries eller trøffelmayo. 10,- pr del

245,-

### Brændt Brie

Serveret på ristet brød med spæde salater samt syltet rødløg og balsamico glace.

115,-

### Rib eye to share

Skiveskåret ribeye (ca. 250g.) til deling ved bordet.

188,-

### Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie. Serveret med brød.

115,-

### Frisk Pappardelle pasta

Serveret i flødecreme med røget laks, tigerrejer samt friske grønne asparges.

198,-

### Månedens forret

Spørg betjeningen.

115,-

## Månedens menu

2 retter 278,- / 3 retter 325,-

Se vedlagt eller spørg betjeningen.

# Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:30)

## Tapas

### Smagen af Spanien

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

115,-

### Den lette tapas

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

185,-

### 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.

215,-

### Luxus tapas med fisk

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

245,-

## Tilfø

Løgringe med chilimayo	38,-
Ostefondue	48,-
Sweet potato fries m/trøffelmayo	55,-

## ... 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.

395,-

### Alt i én

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

525,-

### 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.

625,-

### Alt i én til feinschmeckeren

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

825,-

### Alt i én til feinschmeckeren

#### + valgfri dessert

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

925,-

# Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:30)

## Dessertyer

## Lidt sødt

### Klassisk Crème Brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

85,-

### Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

38,-

### Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

85,-

### Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

45,-

### Gammeldags æblekage

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

85,-

### Hvid chokolade brownie

Serveret med vaniljeis og friske bær.

88,-

### Desserttallerken

Tapas af udvalgte desserter min. 5 stk.

Spørg betjeningen.

98,-



# Øl og vand

## Diverse sodavand

Coca Cola, Cola Zero, Fanta,  
Sprite, Lemon og Tonic.

25 cl. 35,-

## Kildevand med brus

33 cl. 35,-

100 cl. 48,-

## Almindelig øl

Carlsberg, Tuborg og Nordic.

33 cl. 35,-

## Diverse specialøl

1664 Blanc, Jakobsen Yakima IPA og Jakobsen  
brown ale.

33 cl. 45,-

Tuborg Classic på fad, Erdinger mørk eller lys.

50 cl. 55,-

## 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 50,-

## Diverse almindelig spiritus

Med sodavand eller juice.

3 cl. 60,-

## Husets Cognac, Bailey's eller Grappa

Spørg venligst betjeningen.

50,-

## Portvin

Fra 50,-

# Snacks

## Snackbræt

Oliven, tomater, ost, ølpølser og cornichoner.

50,-

## 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.

35,-

## Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

38,-

# Velkomst

## **Kir**

Hvidvin og solbærlikør.

*Glas 50,-*

## **Kir Royal**

Mousserende vin og solbærlikør.

*Glas 55,-*

## **Baums Special**

Økologisk hyldeblomst med hvidvin.

*Glas 50,-*

## **Baums Special Royal**

Økologisk hyldeblomst med mousserende vin.

*Glas 55,-*

## **Husets mousserende vin**

*Glas 50,-*

## **Champagne**

*Fra 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 248,-*

# 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 278,-*

# Hvidvine

## **Aldeya, Chardonnay**

*Aragon, Spanien*

100% Chardonnay. Frisk og sprød med noter af ananas og citrus, god fylde og velafrundet syreindhold samt en blid og behagelig eftersmag.

*Flaske 278,-*

## **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 298,-*

## **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 325,-*

# Rødvine

## **Aldeya, Grenacha**

*Cariñena, Spanien*

100% Grenacha. Blød og rund frugtsmag af hindbær og vilde bær samt en lang, blød og behagelig eftersmag med krydrede noter.

*Flaske 278,-*

## **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 298,-*

## **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 325,-*

# Andre vin-ønsker?

**Vi har ca. 225 andre vine**

Spørg betjeningen. Alt kan købes på glas.

# 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.