

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 altid øje med årstiderne.

Velkomme.



Menuen kl. 11:00 til 17:00

Starters

Ostefondue

Lækker cremet ostefondue lavet på mozzarella, hvidvin og løg. Serveret med brød.

58,-

Sandwich

(åben sandwich lavet på stenbagt brød)

Serranoskinke

Manchego ost, spæde salater og pesto.

98,-

Røget laksemousse

Frisk salat og semidried tomater.

98,-

Tunmousse

Spæde salater og blomsterkapers.

98,-

Sortfodsskinke

Emmentaler, tomatpesto og bitre salater.

118,-

Menu

Carpaccio

Råmarineret oksekød anrettet med trøffelmayo, semidried tomater samt parmesanstøv.

128,-

Krabbesalat

Krabbesalat (surimi) og smørdampede grønne asparges. Serveret med brød.

128,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie med mild chili. Serveret med brød.

128,-

Vitello Tonnato

Tyndskåret kalvekød serveret med tunsauce samt blomsterkapers.

128,-

Risotto

Lavet på skovsvampe og mascapone. Serveret med sprødstegt pancetta.

198,-

Frisk pappardelle pasta

Frisk pasta vendt i urteflødecreme med røget laks, tigerrejer samt grønne asparges.

Eller

Frisk pasta vendt i pestoflodesauce med spanske oksekødboller.

198,-

Menuen kl. 11:00 til 17:00

Tapas

Smagen af Spanien

2 skiver Serranoskinke, 2 skiver Sortfodsskinke, 2 skiver Manchego ost, pesto, semidried tomater og friskbagt brød.

118,-

Lækkersulten

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

148,-

Oplevelsen

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

188,-

Luxus tapas med fisk

1 skive Sortfodsskinke, 1 skive Serranoskinke, hvidløgsmagret tigrerejer, røget laksemousse, krabbesalat (surimi), paté, 3 slags salami, sprødstegt chorizo, 4 slags oste, fløderørt leverpostej, pesto, vilde oliven, aioli, semidried tomater, cornichoner og friskbagt brød.

228,-

Tilkøb

Ostefondue

Lækker cremet ostefondue lavet på mozzarella, hvidvin og løg. Serveret med brød.

58,-

Risottokroketter

Spanske kroketter lavet med tomat og ost. Serveret med trøffelmayo og syltet rødløg.

58,-

Sweet potato fries

m/trøffelmayo

Sprøde sweet potato fries med trøffelmayo.

58,-

Caviar 10 g dåse

Serveret med fire blinis, hakket rødløg og creme fraiche.

178,-

Caviar 10 g dåse

Take away

148,-

Menuen kl. 11:00 til 17:00

Desserty

Klassisk Crème Brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

88,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

88,-

Skovbærtrifli

Skovbægrød med kagerasp.
Serveret med vaniljeis på toppen.

98,-

Rabarberoulade

Roulade lavet af marengs og fyldt med rababermousse.

98,-

Ostesymfoni

5 slags ost serveret med balsamico glace og frugtkompot.

98,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 3 stk.

48,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

48,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:00)

10 Retter

(Skal vælges af hele bordet)

Pasta pil pil tigerrejer i hvidløgsolie vendt i pasta penne
Varmerøget laksesalat
Vitello Tonnato

Stegt kyllingeskind med hønsesalat
Spanske risottokroetter med tomat og ost
Ostefondue

Spanske oksekødboller i spicy tomatsauce
BBQ-marineret skank på bund af kartoffelpandekage
anrettet med gulerodspurè samt syltede rødløg

Friteret camembert med solbærmarmelade
Crème brûlée tærte

Kr. 398,- pr. pers.

Tilvalg af vinmenu med 4 glas:
248,- pr. pers.

Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:00)

Starters

Ostefondue

Lækker cremet ostefondue lavet på mozzarella, hvidvin og løg. Serveret med brød.

58,-

Forretter

Carpaccio

Råmarineret oksekød anrettet med trøffelmayo, semidried tomater samt parmesanstøv.

128,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie med mild chili. Serveret med brød.

128,-

Vitello Tonnato

Tyndskåret kalvekød serveret med tunsauce samt blomsterkapers.

128,-

Hovedretter

Risotto

Lavet på skovsvampe og mascapone. Serveret med sprødstegt pancetta.

198,-

Frisk pappardelle pasta

Frisk pasta vendt i urteflødecreme med røget laks, tigerrejer samt grønne asparges.

Eller

Frisk pasta vendt i pestoflødesauce med spanske oksekødboller.

198,-

300 g kalve ribeye

Serveret med flødekartofler, smørstegte grøntsager og estragonmayo.

Udskift flødekartofler med sweet potato fries +10,-

Udskift estragonmayo med trøffelmayo +10,-

298,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:00)

Tapas

... med vin

Smagen af Spanien

2 skiver Serranoskinke, 2 skiver Sortfodsskinke, 2 skiver Manchego ost, pesto, semidried tomater og friskbagt brød.

118,-

Den lette tapas

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

188,-

Original tapas

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

218,-

Luxus tapas med fisk

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

248,-

Luxus tapas & 3 glas vin

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

428,-

Alt i én

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

548,-

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.

648,-

Alt i én til feinschmeckeren

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

848,-

Alt i én til feinschmeckeren

+ valgfri dessert

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

948,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:00)

Tilkøb

Desserter

Ostefondue

Lækker cremet ostefondue lavet på mozzarella, hvidvin og løg. Serveret med brød.

58,-

Risottokroketter

Spanske kroketter lavet med tomat og ost. Serveret med trøffelmayo og syltet rødløg.

58,-

Sweet potato fries

m/trøffelmayo

Sprøde sweet potato fries med trøffelmayo.

58,-

Caviar 10 g dåse

Serveret med fire blinis, hakket rødløg og creme fraiche.

178,-

Caviar 10 g dåse

Take away

148,-

Klassisk Crème Brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

88,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

88,-

Skovbærtrifli

Skovbærgrød med kagerasp. Serveret med vaniljeis på toppen.

98,-

Rabarberroulade

Roulade lavet af marengs og fyldt med rababermousse.

98,-

Ostesymfoni

5 slags ost serveret med balsamico glace og frugtkompot.

98,-

Øl og vand

Diverse sodavand

Coca Cola, Cola Zero, Squash Appelsin, Squash Sportsvand Zero, Lemon og Tonic.

25 cl. 38,-

Filtreret vand

Med eller uden brus. Ad libitum.

Pr. pers. 20,-

Almindelig øl

Carlsberg, Tuborg og Nordic alkoholfri.

33 cl. 38,-

Tuborg Classic fadøl

25 cl. 38,-

50 cl. 60,-

Diverse specialøl

1664 Blanc, Jacobsen Yakima IPA og Jacobsen Brown Ale.

33 cl. 50,-

Erdinger Weissbier

Mørk eller lys.

50 cl. 60,-

Juice/Saft

Æble, appelsin eller hyldeblomst.

50 cl. 38,-

Cocktails

Gin Hass	88,-
Dark 'n' Stormy	88,-
Aperol Spritz	88,-

Spiritus

Glas vin

Hvid, rød eller rosé.

Fra 65,-

Diverse almindelig spiritus

Med sodavand eller juice.

3 cl. 78,-

Husets Cognac eller Bailey's

Spørg venligst betjeningen.

50,-

Grappa

Fra 60,-

Portvin

Fra 60,-

Snacks

Snackbræt

Oliven, tomater, ost, sprødstegt chorizo og cornichoner.

50,-

Brødkurv

Med smør.

38,-

Kaffekort

Kaffe

30,-

Espresso

28,-

Dobbelt espresso

38,-

Cappuccino

38,-

Caffe Latte

38,-

Spiritus coffee

French, Irish eller Italian (3 cl).

70,-

Varm kakao

med flødeskum.

38,-

Lumumba

Varm kakao med 3 cl cognac.

70,-

The

Flere varianter.

28,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 3 stk.

48,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

48,-

Velkomst

Kir

Hvidvin og solbærlikør.

Glas 65,-

Kir Royal

Mousserende vin og solbærlikør.

Glas 68,-

Baums Special

Økologisk hyldeblomst med hvidvin.

Glas 65,-

Baums Special Royal

Økologisk hyldeblomst med mousserende vin.

Glas 68,-

Husets mousserende vin

Glas 65,-

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 325,-

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 325,-

Hvidvine

Aldeya, Chardonnay Organic

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 325,-

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 325,-

Santa Sofia, Soave

Soave, Italien

100% Garganega. En elegant hvidvin med delikate noter af hvid fersken, appelsinskal, citronmelisse og blomster. Smagen er saftig, rund og frisk med en lang, ren eftersmag.

Flaske 345,-

En anden vin?

Vi har ca. 225 andre vine

Spørg betjeningen. Alt kan købes på glas.

Rødvine

Aldeya, Grenacha Organic

Cariñena, Spanien

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

Flaske 325,-

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 325,-

Almorano, Pinot Noir

Veneto, Italien

100% Pinot Noir. Lagret 12 måneder på egetræsfade. Utrolig frugtig i aromaen med sorte kirsebær og chokolade med noter af krydderier og vanilje. elegant, Blød og rund smag med et tilpas syreindhold. Dejlig Pinot!

Flaske 345,-

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 345,-

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. Drue 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.