



## SEN TAPAS

Bestil en SEN TAPAS til efter forestillingen og nyd den frem til kl. 24.00

**Kr. 148,-**

(skal forudbestilles inden kl. 20.00)

Kan nydes både i  
brasserie b og UNDERGROUND

## JANUAR & FEBRUAR

2 x 2 retters middag  
1/1 flaske husets vin

**Kr. 550,-**

Prisen er for 2 personer og kan nydes  
både i brasserie b og UNDERGROUND

## SØNDAGSMIDDAG

3 retters søndagsmiddag

**Kr. 185,-**

(børn under 15 år kr. 100,-)

## Familietilbud

2 voksne & 2 børn

**Kr. 498,-** (børn under 15 år).

## Før live musikken i UNDERGROUND

Britannia burger  
1/2 husets fadøl

**Kr. 165,-**

Serveres fra kl. 18.00  
i UNDERGROUND

Åbent tirsdag til lørdag

## ALLE DAGE

Husmandskost  
1/2 husets fadøl

**Kr. 168,-**

Tilbud gælder både i  
brasserie b og UNDERGROUND

## ALL INCLUSIVE

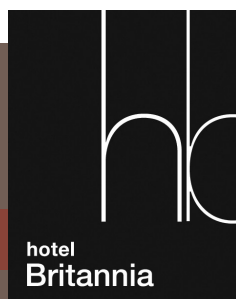
### FESTTILBUD

3 RETTERS FESTMIDDAG  
ELLER FESTBUFFET  
ØL, VAND & VINE AD LIBITUM

**Kr. 425,-** pr. person

Prisen er inkl. 3 retters menu eller  
buffet, samt øl, vand og huset  
vine under middagen, eget festlokale,  
opdækning og bemanning.

Min. 25 personer -  
ved mindre tillægges 15 %





# BRUNCH

KL. 10.00 - 14.00

## Klassisk brunch tallerken

DKK. 128,- € 18,28

Landpølser, skinker, røget laks, røræg, bacon, vestjyske gård oste, ymer med sirup og frugt, hjemmebagt brød og økologisk smør.

*Classic brunch plate,*

*Sausage, smoked salmon, scrambled eggs, bacon, Jutland farmhouse cheeses, yogurt with syrup and fruit, home baked bread and organic butter.*

## Søndagsbrunchbuffet

DKK. 138,- € 19,71

*Sunday brunch buffet*

*From 11.30 - 14.00*

Kaffe / te

DKK. 26,- € 3,71

Stempel kaffe

DKK. 32,- € 4,57

Cappuccino

DKK. 34,- € 4,85

Espresso

DKK. 26,- € 3,71

Espresso dobbelt

DKK. 34,- € 4,85

Latte lille

DKK. 30,- € 4,28

Latte stor

DKK. 35,- € 5,00

Ice latte

DKK. 34,- € 4,85

Champagne, Andre Clouet, Brut

DKK. 80,- € 11,42

Mimosa, juice og mousserende

DKK. 55,- € 7,85

Silver Cap, Demi Sec

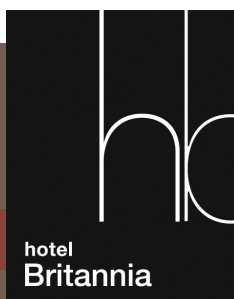
DKK. 50,- € 7,14

Smoothies lille

DKK. 30,- € 4,28

Smoothies stor

DKK. 40,- € 5,71





# LUNCH

12.00 - 17.00

## Marinerede sild

Med løg, æg, kapers, dild og hjemmebagt rugbrød.

*Marinated Herring,*

*With onions, eggs, capers, dill and home made rye bread*

DKK. 68,- € 9,71

## Kryddersild

Med løg, æg, kapers, dild og hjemmebagt rugbrød.

*Pickled Herring,*

*With onions, eggs, capers, dill and home made rye bread*

DKK. 68,- € 9,71

## Sennepssild

Med løg, æg, kapers, dild og hjemmebagt rugbrød.

*Mustard Herring,*

*With onions, eggs, capers, dill and home made rye bread*

DKK. 68,- € 9,71

## 2 slags sild

Med løg, æg, kapers, dild og hjemmebagt rugbrød.

*2 kinds of herring,*

*With onions, eggs, capers, dill and home made rye bread*

DKK. 88,- € 12,57

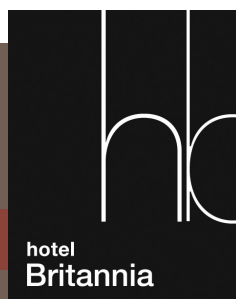
## 3 slags sild

Med løg, æg, kapers, dild og hjemmebagt rugbrød.

*3 kinds of herring,*

*With onions, eggs, capers, dill and home made rye bread*

DKK. 108,- € 15,42





# LUNCH

KL. 12.00 - 17.00

## Sol over Esbjerg

Filet af smørstegt bakskuld med hakket løg, purløg og rå æggeblomme

*Sun over Esbjerg*

*Fillets of butter fried dab, with onions, chives and egg yolk*

DKK. 118,- € 16,85

## Smørstegt fiskefilet

Med mayonnaise, rejer, citron og dild.

*Butter fried fish fillet,*

*With mayonnaise, shrimps, lemon and dill,*

DKK. 78,- € 11,14

## Smørstegt bakskuld

Med remoulade, citron og dild

*Butter fried dab,*

*With remoulade, lemon and dill.*

DKK. 88,- € 12,57

## Klassisk stjernesked

Dampet og smørstegt rødspætte med rejer, rød dressing, asparges, kaviar, salat og ristet brød.

*Classic Stjernesked*

*Steamed and butter fried plaice with prawns, red dressing, asparagus, caviar, salad and bread.*

DKK. 138,- € 19,71

## Pariserbøf

Ristet tatar på ristet brød, hakkede rødbeder, frisk revet peberrod, løg, kapers og rå æggeblomme.

*Pariserbøf,*

*Toasted Tartar on fried bread with chopped beets, horseradich, onions, capers, raw egg yolk.*

DKK. 138,- € 19,71

## 3 slags lokale ost

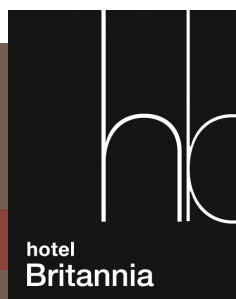
*3 kinds of cheese*

DKK. 98,- € 14,00

## Gammeldags æblekage

*Old fashioned apple cake with whipped cream*

DKK. 58,- € 8,28





# LUNCH

KL. 12.00 - 17.00

## "brasserie b" anretning

DKK. 225,- € 32,14

Sennepssild, varmrøget vesterhavstorsk, kold jordskokkesuppe, dansk frilandsgris, lokale oste med syltede vinterfrugt og chokolade brownies.

*"brasserie b" Lunch plate*

*Mustard herring, smoked cod fish, cold soup, danish pork, local cheeses, chocolate brownies.*

## Klassisk frokost anretning

DKK. 188,- € 26,85

Marinerede sild med løg & karrysalat, røget laks med peberrodscreme, bøf med bløde løg, oste med druer

*Classic danish lunch plate*

*Marinated herring with onions, smoked salmon, beef with fried onions, cheeses with grapes.*

## Køkkenchefens quick lunch

DKK. 188,- € 26,85

2 retters menu - spørg venligst tjeneren

*Chef's quick lunch*

*2 course menu - please ask the waiter*

## Smørrebrøds tallerken "traditionel"

DKK. 98,- € 14,00

Æg med grønlandske rejer og mayonnaise, dyrlægens natmad, roastbeef med remoulade, peberrod, ristet løg og agurkesalat.

*Open danish sandwich plate "traditionel"*

*Egg with shrimps and mayo., pate with salted pork meat, roastbeef with remoulade and fried onions.*

## Stor frokostbuffet

DKK. 198,- € 28,28

Serveres på udvalgte dage fra kl. 12.00 - 14.00 - spørg tjeneren.

*Lunch buffet*

*Served on selected days - please ask the waiter*

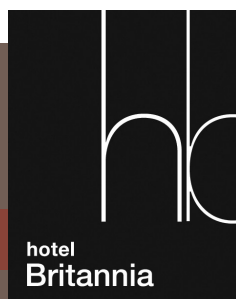
## Vesterhavstallerken

DKK. 168,- € 24,00

Grillet kuller, dampede muslinger med timian, røget Vesterhavs torskegratin

*North Sea Plate*

*Grilled haddock, steamed mussels and smoked North Sea cod gratin*

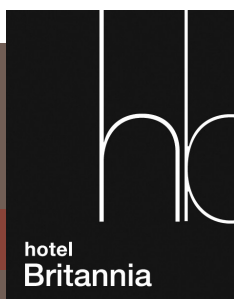




# EASY MENU

KL. 12.00 - 22.00

- |  |            |         |
|--|------------|---------|
| <b>Caesar salat</b><br>Romaine salat, ansjosdressing, parmesan, croutoner og ristet kylling.<br><i>Caesar salad</i><br><i>Romaine salad, anchovy dressing, parmesan cheese, croutons and roasted chicken.</i>  | DKK. 98,-  | € 14,00 |
| <b>Grillet tun</b><br>På salat med kogte æg, tomat og marinerede oliven.<br><i>Grilled Tuna</i><br><i>On salad with boiled egg, tomato and marinated olives.</i>   | DKK. 108,- | € 15,42 |
| <b>Club Sandwich</b><br>Ristet toastbrød med karrymayonnaise, salat, tomat, bacon, kylling og pommes frites.<br><i>Club sandwich</i><br><i>Toasted bread with curry mayonnaise, lettuce, tomato, bacon, chicken and french fries.</i>                      | DKK. 128,- | € 18,28 |
| <b>Britannia burger</b><br>Grillet hakkebøf med ost, bacon, tomat, syltede agurk, chilidressing, salat og pommes frites.<br><i>Britannia burger</i><br><i>Grilled hamburger with cheese, bacon, tomato, pickled cucumber, chilisauce and french fries.</i> | DKK. 128,- | € 18,28 |
| <b>3 små retter</b><br>Røget Fanø laks, kammusling rillette og kartoffesuppe med æbler<br>3 small courses<br><i>Smoked Fanø salmon, scallop rillette and potato soup with apple.</i>   | DKK. 158,- | € 22,57 |
| <b>Tapas tallerken</b><br>Hummersavarin, røget hellefisk, serranoskinke, okse bresaula og oste<br><i>Tapas plate</i><br><i>Lobstersavarin, smoked halibut, serrano ham, beef bresaula and cheeses</i>  | DKK. 198,- | € 28,28 |
| <b>Skaldyrssuppe med skaldyrsmousse</b><br><i>Seafood soup with seafood mousse</i>   | DKK. 98,-  | € 14,00 |





# MENU

KL. 17.00 - 22.00

## brasserie b menu

Januar / January

Stegte kammuslinger i jordskokkesuppe  
*Grilled scallops in Jerusalem artichoke soup*

Grillet kuller på jomfruhummer ragout  
*Grilled haddock on lobster stew*

Kalvemørbrad & brisler i kål  
*Veal tenderloin & sweetbreads in cabbage*

Lokale gård oste  
*Local farm cheeses*

Cappuccino is med appelsin chiffon  
*Cappuccino ice and orange chiffon*

### 2 retter / 2 courses

Kr. 318,- / € 45,42

### 3 retter / 3 courses

Kr. 378,- / € 54,00

### 4 retter / 4 courses

Kr. 438,- / € 62,57

### 5 retter / 5 courses

Kr. 498,- / € 71,14

### Vin menu / Wine menu

Kr. 65,- pr. glas / € 9,29 per glass

## Classic menu

Steak af oksefilet med sauce bearnaise,  
blandet salat og pommes frites  
*Steak beef fillet with sauce bearnaise,  
salad and french fries*

Pandekager med is  
*Pan-cakes with ice cream*

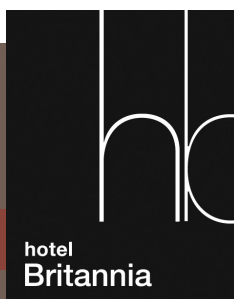
Kr. 248,- / € 35,42

## Speciel offer

2 x 2 retters menu  
1/1 flaske husets vin  
2 x 2 course menu  
1/1 bottle of house wine

Kr. 550,- / € 78,57

**Tilbuddet gælder i hele januar og februar**  
***Offer is valid in January and February***





# STARTER

KL. 17.00 - 22.00

## Kalvecarpaccio

Med pesto, ristede pinjekerner, soltørrede tomater og parmesan

*Veal carpaccio*

*With pine nuts, sun-dried tomatoes and parmesan*

DKK. 88,- € 12,57

## Kammuslinger

Med sød kartoffel i Jordskokkesuppe med sprøde chips

*Scallops*

*In Jerusalem artichoke soup with crispy chips*

DKK. 98,- € 14,00

## Grillet kuller

på jomfruhummer ragout, tangkaviar, ristet rug og rygeost

*Grilled haddock*

*On lobsterstew, seaweed caviar, toastet rye and smoked cheese*

DKK. 118,- € 16,85

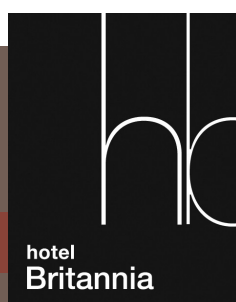
## Andebryst & foie gras

Varmrøget andebryst med kikærter og ristet foie gras på spinat

*Duck breast & foie gras*

*Hot smoked duck breast with chickpeas and foie gras on spinach*

DKK. 148,- € 21,14

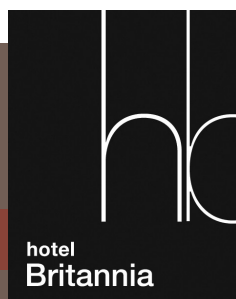




# MAIN COURSES

KL. 17.00 - 22.00

|   |            |         |
|---|------------|---------|
| <b>Vesterhavsrødspætte</b><br>Smørstegt rødspætte med persillesauce, hvide kartofler, surt og citron<br><i>North Sea plaice</i><br><i>With parsley sauce, white potatoes and lemon</i>  | DKK. 198,- | € 28,29 |
| <b>To slags Vesterhavsfisk</b><br>Skifter dagligt - spørg venligst tjeneren<br><i>Two kinds of North Sea fish</i><br><i>Please ask the waiter</i>   | DKK. 225,- | € 32,14 |
| <b>Oksefilet &amp; bearnaise</b><br>Steak af oksefilet med sauce bearnaise, pommes frites og salat<br><i>Fillet beef &amp; bearnaise</i><br><i>Steak of fillet beef with sauce bearnaise, french fries and salad</i>  | DKK. 198,- | € 28,29 |
| <b>Steak af oksemørbrad</b><br>Med sauce bordelaise, glaseret marv med persille, pommes frites og grønt<br><i>Steak of beef tenderloin</i><br><i>With sauce bordelaise, glazed marrow and parsley</i>   | DKK. 265,- | € 37,85 |
| <b>Frilandsgris &amp; svinekæbe</b><br>Filet royal med birkes og braiseret svinekæbe med grønne linser og timiansauce<br><i>Free-range pig &amp; pig jaw</i><br><i>Filet royal with poppy seeds and braised pork jaw with green lentils and thyme sauce</i> | DKK. 198,- | € 28,29 |
| <b>Husmandskost</b><br>Hver dag laver vi en ny lækker varm ret - spørg venligst tjeneren.<br><i>Today's cooking</i><br><i>Please ask the waiter</i>   | DKK. 138,- | € 19,71 |

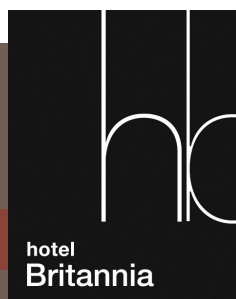




# DESSERTS

KL. 17.00 - 22.00

- |  |            |         |
|--|------------|---------|
| <b>5 slags vestjyske oste</b><br>Udvalg af oste fra lokale små ostemejerier med syltede frugter og nødder<br><i>5 kinds of local cheeses</i><br><i>Selection of cheeses from local farms</i> | DKK. 118,- | € 16,85 |
| <b>Hvid chokolade</b><br>I mandelbund med anissyltede ananas og kokosiscreme<br><i>White Chocolate</i><br><i>In almonds base with aniseed candied pineapple and Coconut ice cream</i>        | DKK. 78,-  | € 11,14 |
| <b>Ingefær creme brulée</b><br>Ingefær creme brulée med kvæde sorbet<br><i>Ginger creme brulée</i><br><i>with quince sorbet</i>  | DKK. 78,-  | € 11,14 |
| <b>Pandekager</b><br>Med vaniljeis og solbærmarmelade<br><i>Pan-cakes</i><br><i>With vanilla ice creme and blackcurrant jam.</i>   | DKK. 68,-  | € 9,71  |
| <b>Cappuccino is</b><br>Med appelsin chiffon<br><i>Cappuccino ice,</i><br><i>With orange chiffon</i>   | DKK. 78,-  | € 11,14 |





# TILBUD

Køkkenchef Bo Rasmussen tilbyder i januar og februar en lækker to retters menu inkl. én flaske husets vin for to personer.

2 X 2 RETTERS MENU  
1/1 FLASKE HUSETS VIN

**KR. 550,-**  
FOR 2 PERSONER

---

Chef Bo Rasmussen offers in January and February a delicious two-course menu incl. 1/1 bottle of house wine for two persons.

2 x 2 COURSES MENU  
1/1 BOTTLE OF HOUSE WINE

**€ 75,34**  
FOR TWO PERSONS

