



brasserie b

-en del af hotel Britannia

Torvegade 24 • 6700 Esbjerg
Tlf. 75 13 01 11 • www.britannia.dk

Forårsmenu

(Marts - april - maj)

Stenbiderrogn med skalotteløg, salater og purløgss dressing

Kalvebrisselterriner med hvide asparges og trøffelsauce

Dampet pighvar og pighvarfilet i spidskål med basilikum- og hvidvinssauce

Variation af Marsklam med citrontimian, skalotteløgsscreme, bagt hvidløg og pommes rösti

Udvalg af områdes oste med syltede valnødder og oliven

Kokos iscreme i sprøde mandelflager på vanilje sabayonne med syltede frugter

2 retters menu kr. 290,- / 3 retters menu kr. 325,-
4 retters menu kr. 360,- / 5 retters menu kr. 395,-
6 retters menu kr. 430,-

Sommermenu

(juni - juli - august)

Koldrøget andecarpaccio med kantarel frikasser i purløgssbouillon

Jomfruhummer og jomfruhummermousse på hvidvinssauce samt indbagt hummerbisque i sprød butterdej

Grillet helt (sæson fisk fra Ringkøbing fjord) med glaserede fennikel og safransauce

Perlehønebryst i seranoskinke på ratatouille med pommes Macaire og basilikumsauce

Udvalg af områdes oste med syltede valnødder og oliven

Sommerbær og vaniljeis på hvidvinssabayonne

2 retters menu kr. 290,- / 3 retters menu kr. 325,-
4 retters menu kr. 360,- / 5 retters menu kr. 395,-
6 retters menu kr. 430,-



brasserie b

-en del af hotel Britannia

Torvegade 24 • 6700 Esbjerg
Tlf. 75 13 01 11 • www.britannia.dk

Efterårsmenu

(September - oktober - november)

Vagtelbryst med grillet svamperisotto og indbagt trøffelconsommé

Kammusling med sprød bagt fiskenet i Vichyssoise

Grillet rødfisk på safranpasta og vermouthsauce

Kalvemørbrad og grillet kalvebryst med bagt sellericreme, ristede persillerødder og rødvinssauce

Udvalg af områdets oste med syltede valnødder og oliven

Citronsavarin med vaniljecoulis, æblesorbet med sprød æblechips og fragilité roulade med hvid chokoladeparfait

2 retters menu kr. 290,- / 3 retters menu kr. 325,-
4 retters menu kr. 360,- / 5 retters menu kr. 395,-
6 retters menu kr. 430,-

Vintermenu

(december - januar - februar)

Vagtelconsommé med vagtelmousse i små pandekager, ristede svampe og pocheret vagtelæg

Hummerfarseret rødtungefilet i hummerbisque

Havkatmedaillon med grillet pesto og ingefærsauce

Stegt gråandebryst og confit af lår i sprød butterdej med skorzonerrødder, rosenkålscreme

Udvalg af områdets oste med syltede valnødder og oliven

Lun chokoladesouffle med appelsincreme og blodappelsinparfait

2 retters menu kr. 290,- / 3 retters menu kr. 325,-
4 retters menu kr. 360,- / 5 retters menu kr. 395,-
6 retters menu kr. 430,-