

Skål i vores nye økologiske bryg!



Kom og smag vores brasseriemenu! Alt er lavet fra bunden, venner!



NYE ØL HVER UGE!



# Snackbræt

Start aftenen med lidt lækkert

## **Snackbræt 50 kr.**

Kokkens to udvalgte sæsonsnacks.  
Spørg tjeneren for mere info.

## **Vegansk snackbræt 50 kr.**

Vores to grønne favoritter.  
Spørg tjeneren for mere info.

---

# Ølcocktails

Find din favorit ølcocktail.

## **IPA-rol spritz \$5 kr.**

Aperol, IPA, ølsirup, appelsin

## **Beer-garita \$5 kr.**

Tequila, triplesec, limejuice, pilsner

## **Fra Rom til New York \$5 kr.**

Rom, weissbier-sirup, lime, New York Lager, gingerbeer

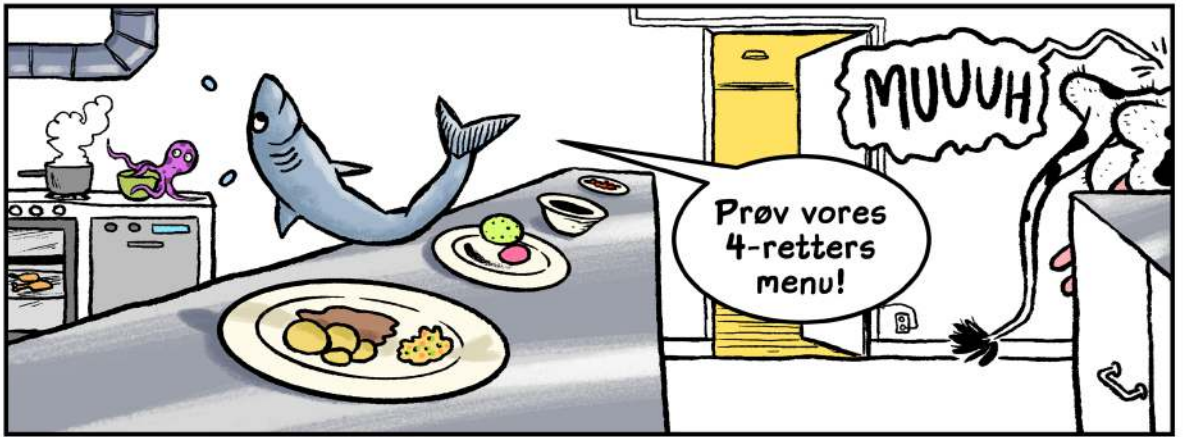
## **Forårsfornemmelser \$5 kr.**

Gin, Elderflower IPA, lemon-lime juice, lime

## **Hvilke øl skal I have i dag?**

Vi brygger nye øl hver uge, så kig på vores separate ølkort for at få overblik over, hvad vi har på hanerne i dag.

Vi har mere end 20 forskellige øl på hanen, og vi brygger alle vores BRAW øl her i huset.



## 4-retters sæsonmenu

350 kr.

Tilkøb snackbræt +50 kr.

### Røget makrel

Glaskål, løvstikke, mormordressing

### Kalvetartar

Estragon, blå kongo, tørret æg

### Oksebavette

Grillet hjertesalat, flæskesvær, selleri, wasabi sauce

Tilkøb osteinretning +65 kr.

Havgus, trøffel, tomat, malt, karse

### Jordbær

Mazarin, tonka, skovmærke

---

## 4-retters vegansk sæsonmenu

350 kr.

Tilkøb vegansk snackbræt +50 kr.

### Kartoffelsalat

Wakame, løvstikke, mormor dressing

### Rørt tomat/avocado tartar

Cognac, trøffel, estragon, blå kongo

### Aubergine/zucchini ragout

Cashewflager, kejserhatte, fermenteret chillisauce

### Jordbær

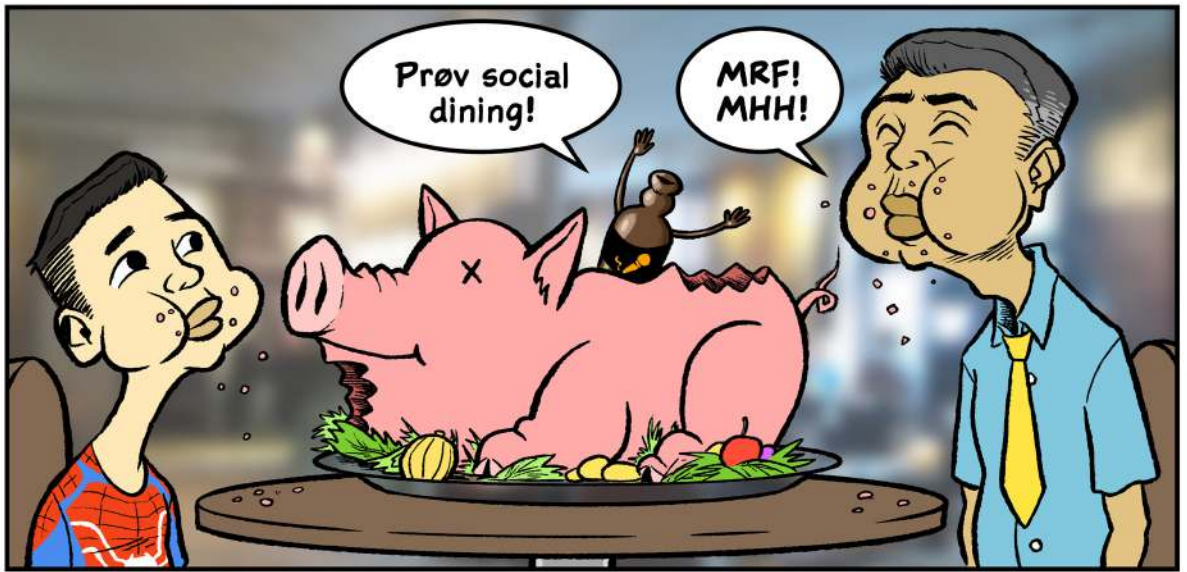
Krystaliseret mørk chokolade, tonka, skovmærke

---

## Ølmenu

200 kr.

4 øl der er unikt sammensat til at passe til hver enkel ret.



# Hovedretter

---

## **Ribeye 260 kr.**

Ca. 300g med Ravensborg Rød sauce

*Anbefalet tilbehør: Pommes frites og stegt broccoli*

## **Bagt kuller 195 kr.**

Kalix löjrom, friteret quinoa, palmekål,  
sauce på bakskuld og gruyere

*Anbefalet tilbehør: Knust kartoffel og saltet spidskål*

## **Aubergine/zucchini ragout 185 kr.**

Cashewflager, kejslerhatte, fermenteret chilla sauce

*Anbefaling: Saltet spidskål & Pommes Frites*

## **Oksebavette 185 kr.**

Grillet hjertesalat, flæskesvær, selleri, wasabi sauce

*Anbefalet tilbehør: Knust kartoffel og saltbagt selleri*

# Tilbehør til hovedretter

**Frit valg 40 kr.**

## **Knust kartoffel**

Brunet smør, kartoffelskum, friteret grønkål

## **Saltet spidskål - Vegansk**

Mandler, grov sennep, agavesirup

## **Stegt broccolini**

Syltet rødløg, parmesan

## **Pommes frites - Vegansk**

## **Sauce eller dip**

**Frit valg 20 kr.**

Sauce Bearnaise, trøffelmayo,  
jalapenomayo, ketchup

# Desserter

Frit valg 90 kr.

## Jordbær

Mazarin, tonka, skovmærke

## Jordbær - Vegansk

Krystaliseret mørk chokolade, tonka, skovmærke

## Osteanretning

Havgus, trøffel, tomat, malt, karse

---

# Dessertcocktail

## Espresso Beertini 85 kr.

Brown ale, vodka, Kahlua, kaffe, weissbier-sirup

# Kaffe

## Økologisk filterkaffe 35 kr.

Fra Copenhagen Coffee Lab.

Honduras, Proexo, 100% Arabica

Single origin kaffe fra et lille co-operativ i Honduras.

Kaffen er klassisk for området og byder på noter af marcipan, chokolade & et hint af citrus.

---

# The

## The fra A.C. Perch 35 kr.

Vælg mellem flere varianter

Husk at I kan fortsætte jeres ølrejse i vores BRAW Bar nedenunder, hvor der er 21 øl på hannerne.

Du kan i øvrigt også købe flasker eller dåser med hjem fra vores bottle shop i kælderen.