

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,-

4 stk. risottokugler

Serveret med trøffelmayo.

98,-

Svamperisotto

Lavet på skovsvampe samt mascapone
serveret med ristet spansk chorizo.

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

2 skiver serranoskinke, 2 skiver sortfodsskinke,
2 skiver manchego ost, pesto, semidried
tomater & 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,
hvidløgsstegte 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,-

Tilkøb

2 stk. risottokugler

Serveret med trøffelmayo.

49,-

Ostefondue

Lækker ostefondue lavet på hvidvin og mozzarella
serveret med brød.

55,-

Sweet potato fries

m/trøffelmayo

Sprøde sweet potato fries med trøffelmayo.

55,-

Menuen kl. 11:00 til 16:30

Desserty

Månedens dessert

Spørg betjeningen.

78,-

Klassisk Crème Brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

85,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

85,-

Gammeldags æblekage

Lige som den skal være.

88,-

Hvid chokolademousse-kage

Serveret med coulis og friske bær.

95,-

Desserttallerken

Tapas af udvalgte desserter min. 5 stk.

Spørg betjeningen.

98,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

35,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

45,-

Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:00)

Starters

Ostefondue

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

48,-

Forretter

4 stk. risottokugler

Serveret med trøffelmayo.

98,-

Carpaccio

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

115,-

Reje pil pil

Tigerrejer i hvidløgsolie. Serveret med brød.

115,-

Månedens forret

Spørg betjeningen.

115,-

Hovedretter

Månedens hovedret

Spørg betjeningen.

198,-

Svamperisotto

Lavet på skovsvampe samt mascapone serveret med
ristet spansk chorizo.

198,-

Frisk Pappardelle pasta

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

198,-

Entrecôte af kalv

300 g kalve-entrecôte af dansk Himmerlandskvæg
serveret med flødekartofler, smørstegte grøntsager
samt estragonmayo.

Udskift flødekartofler med sweet potato fries +10,-

Udskift estragonmayo med trøffelmayo +10,-

278,-

Månedens menu

2 retter 298,- / 3 retter 348,-

Se vedlagt eller spørg betjeningen.

Aftenkortet kl. 17:00 til 21:30

(fredag og lørdag til 22:00)

Tapas

Smagen af Spanien

2 skiver serranoskinke, 2 skiver sortfodsskinke, 2 skiver manchego ost, pesto, semidried tomater & friskbagt brød.

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, hvidløgstegete 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

2 stk. risottokugler m/trøffelmayo	49,-
Ostefondue	55,-
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 22:00)

Desserty

Månedens dessert

Spørg betjeningen.

78,-

Klassisk Crème Brûlée

Bagt vaniljecreme med karamelliseret sukker.

85,-

Friturestegt camembert

Serveret med ristet brød og solbærkompot.

85,-

Gammeldags æblekage

Lige som den skal være.

88,-

Hvid chokolademousse-kage

Serveret med coulis og friske bær.

95,-

Desserttallerken

Tapas af udvalgte desserter min. 5 stk.

Spørg betjeningen.

98,-

Lidt sødt

Petit four

Hjemmelavet, 2 stk.

38,-

Kransekage

Hjemmelavet og fyldt med blød nougat.

45,-

Øl og vand

Diverse sodavand

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

25 cl. 38,-

Kildevand med brus

33 cl. 35,-

100 cl. 48,-

Almindelig øl

Carlsberg, Tuborg og Nordic.

33 cl. 38,-

Tuborg Classic fadøl

25 cl. 38,-

50 cl. 60,-

Diverse specialøl

1664 Blanc, Jakobsen Yakima IPA og Jakobsen
brown ale.

33 cl. 50,-

Erdinger Weissbier fadøl

Mørk eller lys.

50 cl. 60,-

Juice/Saft

Æble, appelsin eller hyldeblomst.

50 cl. 35,-

Cocktails

Gin Hass	85,-
Dark 'n' Stormy	85,-
Aperol Spritz	85,-

Spiritus

Glas vin

Hvid, rød eller rosé.

Fra 60,-

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.

45,-

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 60,-

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 299,-

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 299,-

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 299,-

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 299,-

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 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 299,-

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 299,-

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.