



VELKOMMEN HOS BRASSERIE BALLUMHUS

Vores køkkenchef vil tage dig på en gastronomisk rejse i det franske og danske køkken. Med stor kærlighed til de lokale og råvarer, hvor alt bliver lavet fra bunden, har vores køkkenchef sammensat en lækker menu, med garanti for den bedste kvalitet og smagsoplevelse.

*Hjertelig velkommen hos
Brasserie Ballumhus*

ÅBNINGSTIDER

Søndag – Torsdag kl. 12:00 – 21:00

Fredag – Lørdag kl. 12:00 – 22:00

Køkkenet lukker 1 time før

Bordreservation er nødvendig.

Følg vores gode tilbud på [Facebook.dk/hotelballumhus](https://www.facebook.com/hotelballumhus)

FROKOST

SILDEPLATTE

*Kryddersild, stegt sild, karrysild, rå løgringe,
syltede rødløg samt smør, fedt og rugbrød.*

DKK 99,-



STJERNESKUD

*2 stegte fiskefilet, røget laks og grønlandske rejer på en bund af sprød salat, og
lækkert brød med hjemmelavet dressing.*

DKK 139,-



MOULES FRITES

*Hvidvinsdampet blåmuslinger med friske urter samt sprøde fritter med
hjemmelavet aioli.*

DKK 149,-



GOURMET BURGER

*Stor og saftig burger med 200g. sliced steak af okse striploin, syltede rødløg, tomat
ralich samt bacon og ost. Dertil serveres sprøde fritter og aioli.*

DKK 199,-



FORRETTER

REJECOCKTAIL

Nyfortolket rejecocktail med grønlandske rejer på en bund af sprød salat med hjemmelavet skaldyrsdressing. Dertil serveres friskbagt brød.

DKK 109,-



VARMRØGETLAKS

Varmrøget norsk laks, på en bund af sprød salat med hjemmelavet rygeost creme. Dertil serveres friskbagt brød.

DKK 109,-



SERRANO

Lufttørret spansk serrano skinke med stegte grønne asparges, parmesan, oliven olie og soltørret tomat. Dertil serveres friskbagt brød.

DKK 109,-



HOVEDRETTER

MOULES FRITES

Hvidvinsdampet blåmuslinger med friske urter samt sprøde fritter med hjemmelavet aioli.

DKK 149,-



BALLUMHUS GRYDE

Svinemørbrad i flødesauce med cocktailpølser og bacon. Dertil serveres fritter eller dagens kartoffel.

DKK 169,-



UNGHANEBRYST

Saftigt unghanebryst i baconsvøb, serveres med årstidens grønt sauté og dagens kartoffel samt svampe a la creme.

DKK 169,-



STEAK AF OKSE STRIPLAIN

200 g. mør steak af okse striploin, serveres med årstidens grønt sauté og dagens kartoffel samt rødvinssauce.

DKK 239,-



GOURMET BURGER

Stor og saftig burger med 200g. sliced steak af okse striploin, syltede rødløg, tomat ralich samt bacon og ost. Dertil serveres sprøde fritter og aioli.

DKK 199,-



DESSERT

HJEMMELAVET IS

Kokkens hjemmelavet is symfoni.

DKK 79,-



PANNA COTTA

Blød vanilje panna cotta med hjemmelavet mango sorbet.

DKK 79,-



GATEAU MARCEL

Chokolade gateau marcel serveres med hjemmelavet is.

DKK 79,-



CREME BRULEE

Vanilje Crème Brulée med rabarber kompot.

DKK 79,-

DRIKKEVARER

FUGLSANG FADØL

Blue Bird (pilsner) – Black Bird (classic) – Nighting Ale (Engelsk malt ale)

25 cl. 35,- 40 cl. 43,-



FUGLSANG TAFFEL ØL

Brygmesterens APA – Brygmesterens Porter

50 cl. 69,-



SØGAARDSAFT

Hyldeblomst – Jordbær/Rabarber – Hindbær – Bærsymfoni – Æblemost - Solbær

25 cl. 32,-



FUGLSANG SODAVAND

Cola – Cola 0 – Appelsin – Appelsin light – Citron – Grape – Chabeso

Danskevand – Danskvand Citrus – Hindbær – Car

25 cl. 26,-