

ALL DAY



BORN/KIDS
UNDER 12

MANDAG – LØRDAG 11.00–22.00 OG SØNDAG 12.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 11.00–22.00 AND SUNDAY 12.00–21.00

COQ AU VIN

Rødvins braiseret kyllingelår med svampe, perleløg, hvidløg, timian - serveret med kartoffelmos.
Chicken braised in red wine with mushrooms, onions, garlic, thyme - served with mashed potatoes.

DKK 149,00 € 21.30

CÆSAR SALAT A LA BRITANNIA

Kylling, hjertesalat, parmesan, langtidsbagte tomater, karse, croutoner og cæsar dressing.
Chicken, heart salad, parmesan, long-tailed tomatoes, cress, croutons and caesar dressing.

DKK 149,00 € 21.30

MOULES FRITES

Dampede blåmuslinger med timian, rodfrugter og monteret med hvidvinssauce. Serveret med pommes frites.
Steamed mussels with root vegetables, thyme and white wine sauce. Served with french fries.

DKK 154,00 € 22.00

SKINDSTEGT VESTERHAVS LANGE

Skindstegt vesterhavs lange med skaldyrsrisotto og urter.
Fried North Sea Ling with shellfish risotto and herbs.

DKK 179,00 € 23.80

BRASSERIETS FRISK PASTA MED KYLLING

Brasseriets frisk pasta med kylling, årstidens grønt og flødesauce.
The Brasserie fresh pasta with chicken, vegetables of the season and creamy sauce.

DKK 139,00 € 18.50

FISH AND CHIPS

Filet af torsk vendt i øldej med pommes frites og tatar sauce.
Cod in batter served with chips and sauce tartare.

FORRET / STARTER DKK 119,00 € 17.00

HOVEDRET / MAIN COURSE DKK 149,00 € 21.30

BRITANNIA BURGER

175 grams hakkebøf, bacon, æblerøget cheddar, timian/løgkompot, tomatsalsa, aioli, estragon mayo, brioche bolle og pommes frites.
175 gr. of minced beef, bacon and grilled apple cheddar, thyme/onions, tomato salsa, aioli, estragon mayo, brioche bun and french fries.

DKK 175,00 € 23.50

RIB-EYE

New Zealandsk ribeye steak, estragonmayo, sauté af rodfrugter og pommes frites.
New Zealandian ribeye steak, estragonmayo, sauté of root vegetables and french fries.

250 GRAM DKK 275,00 € 36.70

350 GRAM DKK 355,00 € 47.50

+ TRÖFFEL SAUCE / BEARNAISE SAUCE DKK 25,00 € 3.50

BRUNCH

1/2 PRICE
BØRN/KIDS
UNDER 12

SØNDAGSBRUNCH BUFFET 11.00–13.30

SUNDAY BRUNCH BUFFET 11.00–13.30

SØNDAGSBRUNCH / SUNDAY BRUNCH

Skyr med havtorn, brombær sirup og rug. Røræg, bacon, pølser fra Slagter Theilgaard.

Røget landbrie, Gule kristian og økologisk Blå kornblomst. Samsø 45+ skærest

med syltetøj og marmelader. Udvalg af traditionelt pålæg fra slagter Theilgaard.

Charcuteri af midtfynske specialiteter og behørigt sylt. Leverpostej med stegte svampe og bacon.

Hønsesalat med brøndkarse og sprødt. Varmrøget laks med 3 slags peber og rygeost/purløgscreme.

Friskbagt brød, rugbrød og croissanter. Forskelligt udskåret frugt.

Pandekager med hjemmelavet syltetøj og Nutella.

Sunday brunch buffet – Freshly baked bread, local sausages and Nordic charcuterie.

Danish and foreign cheese, with a selection of jams and curd.

Smoked salmon, scrambled eggs, bacon, sausages.

Pancakes with homemade jams and Nutella. Sliced fruits and much more...

DKK 195,00 € 27.90

INKLUSIV DRIKKEVARER AD LIBITUM / INCLUDING DRINKS

LUNCH

FROKOST SERVERES MANDAG – LØRDAG 11.00–16.00 OG SØNDAG 12.00–16.00
LUNCH IS SERVED MONDAY TO SATURDAY 11.00–16.00 AND SUNDAY 12.00–16.00

TORSKEROGN SMØRREBRØD

Stegt torskerogn, rugbrød, remoulade, citron, bladgrønt, salat agurk og smilende æg.
Cod Roe, rye bread, tartar sauce, lemon, salted cucumber and soft boiled eggs.

DKK 109,00 € 14.50

STJERNESKUD

Panderet og dampet rødspættefilet, serveret med rejer, koldrøget laks, hjemmelavet thousand island dressing, asparges, salat, dild, muslinger.
"Stjernes kud"- a Danish classic lunch with fried and steamed plaice on toast, served with shrimps, smoked Hjerting salmon, red dressing, asparagus, salad and dill.

DKK 158,00 € 22.60

ENGLANDSFÆRGEN

Stegt rugbrød, filet af torsk i øldej, Hjerting laks, og sauce tatar.
"The England ferry" Fried rye bread, cod fillet in beer batter, smoked Hjerting salmon, and sauce tatar.

DKK 109,00 € 14.50

ÆGGEMAD

Ristet rugbrød, pocheret æg, ørredrogn, tomat mayo, agurk og urter.
Crispy ryebread, poached egg, trout roe, tomato mayo, cucumber and herbs.

DKK 110,00 € 15.70

OMELET

Omelet med Hr. Nielsen skinke, cherytomater, purløg og parmesanost.
Omelette with "Hr. Nielsen" Ham, cherytomatoes, chive and parmesa.

DKK 109,00 € 14.50

KLASSISK BAKSKULD

Rugbrød, stegt baksuld, remoulade, citron, tomat, dild.
Local classic: Rye Bread, Fried "Baksuld", tartar sauce, lemon, tomato, dill.

DKK 145,00 € 20.70

JORDSKOKKE SUPPE

Cremet jordskokke suppe med jordskokker i variation og syrlig pære.
Soup on Jerusalem Artichoke: Creamy soup on jerusalem artichoke with pear.

DKK 139,00 € 18.50

DAGENS KAGE

DKK 49,00 € 6.60

STARTERS

MANDAG – LØRDAG 17.00–22.00 OG SØNDAG 17.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 17.00–22.00 AND SUNDAY 17.00–21.00

TORSKEROGN

– Stegt torskerogn med saltet agurk, rugbrødschips, dild, citron mayo.
Fried cod roe with salted cucumber, crispy rye bread, dill, lemon mayo.

DKK 115,00 € 16.50

KALVEBRISLER

Confiteret kalvebrisler med svampe cremé, forårsløg, brunet smør.
Confit of sweet bread with mushroom cremé, spring onion, brown butter.

DKK 129,00 € 18.50

JORDSKOKKESUPPE

Cremet jordskokke suppe med jordskokker i variation og syrlig pære.
Soup on Jerusalem Artichoke: Creamy soup on jerusalem artichoke with pear.

DKK 115,00 € 16.50

MAINS

MANDAG – LØRDAG 17.00–22.00 OG SØNDAG 17.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 17.00–22.00 AND SUNDAY 17.00–21.00

KALVEFILET

– Urtegratineret kalvefilet med duet af gulerødder, pommes Anna på søde kartofler, bede, sauce bordelaise.

Veal Fillet with Herbs, duet of carrots, Pommes Anna with sweet potatoes, root, sauce bordelaise.

DKK 255,00 € 36.50

TOURNEDOS ROSSINI

Tournedos Rossini a la Britannia med Pommes Fondant, stegte svampe, foie gras, crouton, rødbede puré, dampet rosenkål og trøffelsauce.

Tournedos Rossini a la Britannia with Pommes Fondant, fried sprouts, foie gras, crouton, beetroot puree, steamed sprouts and truffle sauce.

DKK 295,00 € 42.20

HØBAGT POUSSIN

Høbagt poussin med blomkål, brasede kartofler, saltbagt rødløg, karse og mørkel sauce.

Poussin baked on hay: Poussin with cauliflower, fried potatoes, salt baked onion, cress, mørkel sauce.

DKK 245,00 € 35.00

DESSERTS

MANDAG – LØRDAG 17.00–22.00 OG SØNDAG 17.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 17.00–22.00 AND SUNDAY 17.00–21.00

OSTEBRÆT

4 slags oste med sødt og sprødt.
4 kinds of cheeses with something sweet and crispy.

DKK 115,00 € 16.50

PÆRE BELLE HÉLÈNE A LA BRITANNIA

Pocheret pære, saltede nødder, chokolade/mandel is, sprød pære, pære/lime broken gele.
Poached pear, salted nuts, chocolate/almond ice cream, crispy pear, broken gel on pear/lime.

DKK 119,00 € 17.00

CHOKOLADE OG HASSELNØD

En symfoni af chokolade og hasselnødder.
Chocolate and hazelnut: symphony on chocolate and hazelnut.

DKK 115,00 € 16.50

PISTACIE OG LIME

Pistacie mousse, lime gelé, lime sorbet, ristet pistacie, syrlig marengs, pistacie bisquit.
Pistachio and Lime: pistachio mousse, lime gel, lime sorbet, roasted pistachio, sour meringue, pistachio besquit.

DKK 119,00 € 17.00